

Menuplan Juni 2021

Dag	Menu 1	Biret	Side 1
TIR 1	BIKSEMAD M. SPEJLÆG, RUGBRØD OG RØDBEDE	TÆRTE M. KYLLING	
ONS 2	DAMPET FISK M. GRØNTSAGS/URTESOVS, GRØNT OG KARTOFLER	SKINKESALAT M. FLUTE	
TOR 3	HAKKEBØF M. SKYSAUCE, BLØDE LØG, GRØNT OG KARTOFLER	KOLD FISKEANRETNING M. FLUTE	
FRE 4	SKINKE (KOLD) M. KOLD KARTOFFELSALAT OG RØDKÅLSRÅKOST	HENKOGTE FERSKNER MAKRONFLØDE	
LØR 5	SOMMERKAM M. URTESOVS, KARTOFLER OG GRØNT	GRUNDLOVSESSERT M. RABARBERKOMPOT	
SØN 6	BØF BOURGUIGNON M. NYE KARTOFLER OG GRØNT	CITRONFROMAGE FLØDESKUM	
MAN 7	KYLLING I BASILIKUM M. RIS OG GRØNT	GULERODSSUPPE M. BRØD OG RISTEDE GRÆSKARKERNER	
TIR 8	STEGT KALVELEVER M. BLØDE LØG, LØGSAUCE, GRØNT, RØDBEDER	TUNMOUSSE M. BRØD	
ONS 9	KOGT OKSEKØD M. PEBERRODSOVS, KARTOFLER OG GRØNT	TARTELETTER M. HØNSEKØDSSTUVNING OG GRØNT	
TOR 10	FRIKADELLER KOLD KARTOFFELSALAT OG GRØN SALAT	FYLDTE PANDEKAGER M. OKSEKØD	
FRE 11	SAMMENKOGT RET M. KYLLING, RIS/KARTOFLER OG GRØNT	JORDBÆR, FRISKE FLØDE	
LØR 12	DAMPET LAKS M. HOLLANDAISESAUCE, GRØNT OG KARTOFLER	LAGKAGE M. MAKRONER, CREME, JORDBÆR	
SØN 13	MØRBRADGRYDE M. GRØNT, KARTOFLER OG SURT	HYLDEBLOMSTMUSSE M. FLØDE OG JORDBÆR	
MAN 14	WIENERPØLSER VARM KARTOFFELSALAT, SENNEP, KETCHUP	GRØD M. FRUGTKOMPOT	
TIR 15	FISKEFRIKADELLER MED KARTOFLER, REMOULADESAUCE, RÅKOST	FORÅRSRULLE M. SOYA	

Menuplan Juni 2021

Dag	Menu 1	Biret	Side 2
ONS 16	GRYDESTEGT KYLLING M SKYSOVS, KARTOFLER, AGURKESALAT OG GRØNT		
TOR 17	GRYDERET M. SVINEKØD KARTOFLER OG GRØNT	JORDBÆR, FRISKE FLØDE	
FRE 18	ØKSEKØDBOLLER MED TOMATSAUCE, RIS/PASTA OG GRØNT	MASKERET BLOMKÅL M. REJER, DRESSING OG FLUTE	
LØR 19	KOTELET I FAD M. MED URTER, FLØDESOVS OG RIS/KARTOFLER OG	YMERFROMAGE M. RÅMARINEREDE JORDBÆR	
SØN 20	RULLESTEG M. KRYDDERURTER, SKYSOVS, GRØNT OG KARTOFLE	PANDEKAGER M. IS OG SYLTETØJ	
MAN 21	KREBINET STUVEDE ÆRTER OG GULERØDDER	GRØNTSAGSSUPPE M. FLUTE	
TIR 22	KOGT KALV M DILDSOVS ROSENKÅL OG KARTOFLER	GRØNTGRATIN M. SMØR	
ONS 23	KØDBOLLER M. CARRYSAUCE, ÆRTER OG RIS/KARTOFLER	SOMMERSUPPE, KOLD M. JORDBÆR OG VANILLIESKYRCREME	
TOR 24	ITALIENSK KØDSAUCE M PASTA/KARTOFLER OG REVET PARMESAN	ÆGGEKAGE M. BACON OG RUGBRØD	
FRE 25	DAMPET FISK M. SENNEPSSOVS, KARTOFLER OG GRØNT	YMERKOLDSKÅL M. KAMMERJUNKERE	
LØR 26	RIBBENSTEG SKYSAUCE, RØDKÅL, SURT	JORDBÆRFROMAGE FLØDESKUM, CHOKOLADE	
SØN 27	BØF STROGANOFF M. HARICOT VERTS, SURT OG KAROTFLER	TRIFLI M. ÅRSTIDENS FRUGT	
MAN 28	HAMBURGERRYG GRØNLANGKÅL, BRUNE KARTOFLER	ASPARGESSUPPE FLUTE	
TIR 29	KALKUNBRYST M. KRYDRET TOMATSOVS, KARTOFLER OG GRØNT	PIZZA	
ONS 30	FORLOREN SKILDPADDE FLUTE, ÆG	TÆRTE M. KYLLING	

Ret til ændringer forbeholdes

God appetit ønskes fra køkkenet, økonoma Lotte Justesen