

## Menuplan Juli 2021

Dag	Menu 1	Biret	Side 1
<b>TOR</b> 1	<b>BAGT SEJ M. URTERASP</b> KARTOFLER, URTESOVES OG GRØNT	<b>FYLDTE PANDEKAGER</b> M. OKSEKØD	
<b>FRE</b> 2	<b>HAKKEBØF M.</b> SKYSAUCE, BLØDE LØG, GRØNT OG KARTOFLER	<b>MASKERET BLOMKÅL M.</b> REJER, DRESSING OG FLUTE	
<b>LØR</b> 3	<b>KALVEFRIKASSE</b> KARTOFLER, PERSILLE	<b>HINDBÆRGRØD</b> FLØDE	
<b>SØN</b> 4	<b>STEGT KYLLING M.</b> SKYSAUCE, AGURKESALAT, GRØNT OG KARTOFLE	<b>FRUGTSUPPE, RØD M.</b> VANILJEIS	
<b>MAN</b> 5	<b>BLOMKÅLSGRATIN</b> SMØR, RUGBRØD	<b>GULERODSSUPPE M.</b> BRØD OG RISTEDE GRÆSKARKERNER	
<b>TIR</b> 6	<b>FISKECURRY M.</b> RIS, KRYDRET KARRYSOVS OG GRØNT	<b>TARTELETTER M.</b> HØNSEKØDSSTUVNING OG GRØNT	
<b>ONS</b> 7	<b>GRYDERET M. KYLLING</b> KARRY, RIS OG GRØNT	<b>REJEMAD PÅ</b> FRANSKBRØD MED MAYONAISE OG CITRON	
<b>TOR</b> 8	<b>FRIKADELLER</b> KOLD KARTOFFELSALAT OG GRØN SALAT	<b>JORDBÆR, FRISKE</b> FLØDE	
<b>FRE</b> 9	<b>FORLOREN HARE M.</b> SKYSOVS, RÅKOST OG KARTOFLER	<b>FRUGTGRØD</b> M. FLØDE	
<b>LØR</b> 10	<b>GULLASH M.</b> KARTOFLER OG GRØNT	<b>HINDBÆRFROMAGE</b> FLØDESKUM	
<b>SØN</b> 11	<b>DAMPET LAKS M.</b> LEMONSAUCE, KARTOFLER OG GRØNT	<b>PÆRE BELLE HELENE</b>	
<b>MAN</b> 12	<b>WIENERPØLSER</b> KOLD KARTOFFELSALAT, BLANDET SALAT	<b>GRØD M.</b> FRUGTKOMPOT	
<b>TIR</b> 13	<b>BIKSEMAD M.</b> SPEJLÆG, RUGBRØD OG RØDBEDE	<b>HØNSESALAT MED FLUTE</b>	
<b>ONS</b> 14	<b>STEGT KYLLING M.</b> SKYSAUCE, AGURKESALAT, GRØNT OG KARTOFLE	<b>KOLD FISKEANRETNING</b> M. FLUTE	
<b>TOR</b> 15	<b>FISKEFRIKADELLER MED</b> KARTOFLER, REMOULADESAUCE, RÅKOST	<b>FYLDT PANDEKAGE</b>	

## Menuplan Juli 2021

Dag	Menu 1	Biret	Side 2
<b>FRE</b> 16	<b>KOGT SKINKE M.</b> MILD SENNEPSSOVS, KARTOFLER OG GRØNT	<b>TUNMOUSSE</b> M. BRØD	
<b>LØR</b> 17	<b>BØF BOURGUIGNON M.</b> NYE KARTOFLER OG GRØNT	<b>APPELSINFROMAGE</b> FLØDESKUM	
<b>SØN</b> 18	<b>FLÆSKESTEG M.</b> KARTOFLER, SKYSOVS OG RABARBERKOMPOT	<b>FRUGTTÆRTE MED</b> CREME FRAICHE	
<b>MAN</b> 19	<b>KALKUNFRIKADELLER M.</b> RATATOULLIE OG KARTOFLER	<b>GRØNTSAGSSUPPE</b> M. BRØD	
<b>TIR</b> 20	<b>GRYDERET M. SVINEKØD</b> KARTOFLER OG GRØNT	<b>YMERKOLDSKÅL</b> M. KAMMERJUNKERE	
<b>ONS</b> 21	<b>STEGT FLÆSK M.</b> PERSILLESOVS, NYE KARTOFLER OG GRØNT	<b>THAISUPPE</b> M. FLADBRØD	
<b>TOR</b> 22	<b>SPRØD KYLLING M.</b> NYE KARTOFLER, KARRY-MANGO DRESSING OG S	<b>TARTELET (1. STK) M.</b> SKINKE, ÆRTER OG GULEROD, PERSILLEDRYG	
<b>FRE</b> 23	<b>HAMBURGERRYG M.</b> ASPARGESOVS, GRØNT OG KARTOFLER	<b>FORÅRSRULLE M. SOYA</b>	
<b>LØR</b> 24	<b>BANKEKØD</b> KARTOFFELMOS, KROBLANDING, TYTTEBÆR	<b>HENKOGT FERSKEN/PÆRE</b> MED MAKRONFLØDE	
<b>SØN</b> 25	<b>KALVESTEG M.</b> SKYSAUCE, GRØNT OG RABARBERKOMPOT	<b>CITRONFROMAGE</b> FLØDESKUM	
<b>MAN</b> 26	<b>STEGT FISK M.</b> DILDSOVS, GULEROD, REMOULADE OG KARTOFLE	<b>TOMATSUPPE M.</b> BRØD	
<b>TIR</b> 27	<b>KARBONADE M.</b> FRIKASSESØVS OG KARTOFLER	<b>SOMMERSUPPE, KOLD M.</b> JORDBÆR OG VANILLIESKYRCREME	
<b>ONS</b> 28	<b>SAMMENKOGT RET M.</b> KARTOFLER, SURT OG GRØNT	<b>TÆRTE M. REJER OG</b> CHILI	
<b>TOR</b> 29	<b>KALKUNCUVETTE M.</b> WHISKYSAUCE, KARTOFLER OG GRØNT	<b>RØDGRØD, MANDELDRYS</b> FLØDE	
<b>FRE</b> 30	<b>KOGT OKSEKØD M.</b> PEBERRØDSSOVS, KARTOFLER OG GRØNT	<b>REJECOCKTAIL M.</b> DRESSING OG FLUTE	
<b>LØR</b> 31	<b>STEGT KYLLING M.</b> SKYSAUCE, AGURKESALAT, GRØNT OG KARTOFLER	<b>PANDEKAGER</b> M. IS OG SYLTETØJ	

Ret til ændringer forbeholdes

God appetit ønskes fra køkkenet, Lotte Schjødt Andersen