

Menuplan Maj 2022

Dag	Menu 1	Biret
SØN 1	NAKKESTEG MARINERET M. TYTTEBÆR, SKYSOVS, KARTOFLER,	ÆBLEKAGE FLØDESKUM, GELE
MAN 2	KOGT KYLLING M. ASPARGESSOVS, GRØNT OG PERSILLEKARTOFLER	FORÅRSLØGSSUPPE M. FLUTE
TIR 3	KREBINET STUVEDE ÆRTER OG GULERØDDER	PANDEKAGE MED RICOTTA/SPINAT FYLD
ONS 4	SKINKE FLØDEKARTOFLER, SALAT	AVOKADO M. REJER DILDDRESSING OG FLUTE
TOR 5	FISKEFILET PERSILLESAUCE, RÅKOST	GRØD M. FRUGTKOMPOT
FRE 6	SAMMENKOGT RET M. KARTOFLER, SURT OG GRØNT	LAKSEMAD PÅ FRANSKBRØD
LØR 7	IRANSK KYLLING I TOMATSOVS M. SAFRANRIS OG GRØNT	RABARBERTÆRTE FLØDESKUM
SØN 8	KALVESTEG M. RØDVINSSAUCE, BAGTE RODFRUGTER, SURT	JORDBÆRFROMAGE FLØDESKUM, CHOKOLADE
MAN 9	LEVERSTROGANOFF M. KARTOFLER OG GRØNT	GRØNÆRTESUPPE M. PEBERRODSFLØDE, FLUTE
TIR 10	FRIKADELLER STUVET BLOMKÅL, PERSILLEKARTOFLER	LAKSEMousse CHILISAUCE, FLUTE
ONS 11	KOGT KALVEKØD M. PEBERRODSOVS, GRØNT OG KARTOFLER	ASPARGESSUPPE KØDBOLLER
TOR 12	STEGT NAKKEKOTELET SVAMPESOVS, TRICOLOREGULEROD	PORRETÆRTE
FRE 13	SVINEKÆBER, ØLBRAISET SKYSOVS, KART.-PASTINAKMOS, OVNBAGT GRØN	APPELSINFROMAGE FLØDESKUM
LØR 14	GLASERT HAMBURGERRYG FLØDESTUVET SPINAT, SENNEP	PANDEKAGER SYLTETØJ
SØN 15	DAMPET LAKS HOLLANDAISE, GRØNT OG KARTOFLER	ISLAGKAGE

Menuplan Maj 2022

Dag	Menu 1	Biret
MAN 16	HAKKEBØF M. SKYSAUCE, BLØDE LØG, GRØNT OG KARTOFLER	GRØD M. FRUGTKOMPOT
TIR 17	KYLLING I CARRYSOVS M. LØSE RIS OG GRØNT	ÆGGEKAGE M. BACON OG RUGBRØD
ONS 18	FORLOREN HARE M. VILDTSAUCE, GELE, GRØNT OG KARTOFLER	INDISK KARRYSUPPE M. BRØD
TOR 19	STEGT KALVELEVER M. BLØDE LØG, LØGSAUCE, GRØNT, RØDBEDER	RØGET MAKREL M. RUGBRØD
FRE 20	ITALIENSK KØDSAUCE M PASTA/KARTOFLER OG REVET PARMESAN	QUINOA FRIKADELLER M. RUGBRØD
LØR 21	VILDTRAGOUT M. BAGT KARTOFFELMOS, TYTTEBÆR OG GRØNT	FLØDERAND JORDBÆRSAUCE
SØN 22	RIBBENSTEG SKYSAUCE, RØDKÅL, SURT	ABRICOSTRIFLI FLØDESKUM
MAN 23	FISKEFRIKADELLER M. LEMONESAUCE, GRØNT OG KARTOFLER	GRØNTSAGSSUPPE M. BRØD
TIR 24	HJERTESTROGANOFF M. KARTOFLER, SURT OG BLOMKÅL	TUNMOUSSE M. BRØD
ONS 25	LASAGNE (OKSE)	FORÅRSRULLE M. SOYA
TOR 26	OKSESTEG M. SKYSAUCE, SOLBÆRSYLTETØJ, GRØNT OG KART.	CAPPUCCINOMOUSSE M. FLØDESKUM
FRE 27	WIENERPØLSER VARM KARTOFFELSALAT, SENNEP, KETCHUP	REJESALAT FRANSKBRØD
LØR 28	GULLASCH KARTOFFELMOS, GRØNT	PÆRE BELLE HELENE
SØN 29	KOTELET I FAD M. MED URTER, FLØDESOVS OG RIS/KARTOFLER	CITRONFROMAGE FLØDESKUM
MAN 30	FARS M BRUNOISEGRØNT TOMATSAUCE, BLOMKÅL	V:SPINATTÆRTE M FETA
TIR 31	MILLIONBØF KARTOFFELMOS, RØDBEDE, GRØNT	TARTELETTER M. HØNSEKØDSSUVNING OG GRØNT

Ret til ændringer forbeholdes
God appetit ønskes fra køkkenet