



Menuplan Juni



Lørdag	1	Blomkålscocktail m/rejer & frisk spinat samt dilledressing & flutes - Oksecuvette m/fritter, whiskeysauce & friske grøntsager
Søndag	2	Lammeculotte m/grillede sommergrønt & små kartoffelgratiner - Rabarbergrød m/fløde
Mandag	3	Gammeldags æggekage m/håndskåret flæsk, purløg, tomater samt rugbrød
Tirsdag	4*	Regnbuepizza m/broccoli, peberfrugt & tomat hertil mangosalat - hj.lavet jordbærgrød m/fløde
Onsdag	5	Paneret skinkeschnitzel m/citronsauce, gulerødder m/top & timianstegte kartofler - Vesterhavssost m/grillede honningmelon & abrikoser i portvin
Torsdag	6	Cremet spinatpande m/stegte mandler hertil ovnbagt torsk & nye kartofler
Fredag	7	Hakkebøf m/bløde løg & spejlæg hertil brød & rødbede- æblesalat
Lørdag	8	Skovsvampesuppe m/brombørsalsa - Oksesteak m/ramsløgsmør, lilla løgkompot m/solbæreddike samt bagt kartoffel
Søndag	9	Pinsebuffet
Mandag	10	Kalvesteg i gryde m/ovnbagt knoldselleri, skysauce & tomat-bønnesalat - Dansk jordbær m/fløde & myntesukker
Tirsdag	11	Friteret kyllingelår m/rasp & krydderstegte kartoffelbåde hertil sursød hvidkålssalat & chilimayonaise
Onsdag	12	Rød knækpølse hertil sennepskartofler m/ sommerkål, løg & kapers
Torsdag	13	Frikadeller m/dildkartofler, nye sommer gulerødder samt agurker i rygeostecreme
Fredag	14*	Panerede svinekoteletter m/ananasring, små nye kartofler & karrysauce
Lørdag	15	Snitte m/røget laks & kaviardip - Grillede flankesteak m/urtecreme, små majscolber & ristede aspargeskartofler
Søndag	16	Skipperlabskovs m/purløg, rugbrød & rødbeder - Hyldebærssuppe m/æblesalsa
Mandag	17	Mexicansk farsbrød m/cheddarost, salsa & blomkålscouscous samt brød
Tirsdag	18	Kylling & champignon i tomatjuice m/fuldkornsris samt sommergrønt
Onsdag	19	Grøn suppe m/hårdkogte æg, peberrodscreme & ristede rugbrød - Indisk krydret grøntsagspande hertil raita dressing
Torsdag	20*	Stegte sildefiler m/løgsauce, små kartofler & hakkede persille
Fredag	21	Krebinetter m/grønærtesmør, mormorsalat & nye kartofler
Lørdag	22*	Grøn gazpacho suppe - Tapas tallerken m/brød hertil sangria
Søndag	23	Mørbradbøffer i sauce m/ingefær, kanel, soja & porrer hertil mangochutney & speltkernesalat Hjemmelavet koldskål m/kammerjunker & blåbær
Mandag	24	Spaghetti m/kødboller i krydret tomat sauce & hjemmebakket hvidløgsflutes
Tirsdag	25	Butterdejstærte m/skinke & porrer hertil citronhytteost, broccolisalat & brød
Onsdag	26	Flækestegssandwich m/sennepsdressing, æbler & rødkål hertil barbecuekartofler
Torsdag	27	Helstegt rødspætte m/rejer i asparges hertil nye kartofler m/smør & dild
Fredag	28	Kalkun i rød peanuts-karry m/sommergrønt & stegte nudler
Lørdag	29	Akaciehonningstegt svinemørbrad m/grillede figner & nye asparges kartofler - Bagte pærer m/crumble & råcreme
Søndag	30	Gl.dags grydestegt kylling m/brun sauce, hj.lavet agurkesalat & nye kartofler - Jordbærtrifli

Ret til ændringer forbeholdes. NB. Månedssregning på anden side. NB VEND

* Menu udvalget

