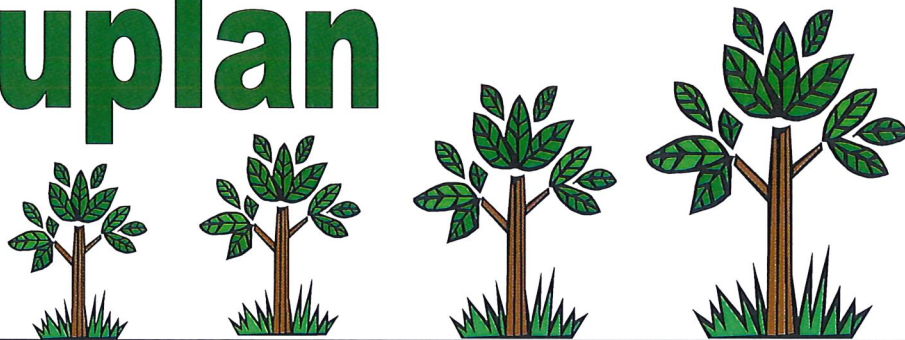


# Menuplan

## maj



<b>Søndag</b>	<b>1</b>	<i>Hamburgerryg m/forårsgrønt i beurre monte, sauteret ramsløg i citronfløde samt persillekartofler - Lun rabarbergrød m/vaniljeis</i>
<b>Mandag</b>	<b>2</b>	Bagte aubergineruller m/rustik gulerodspure anrettet på grov ratatouillesauce
<b>Tirsdag</b>	<b>3</b>	Asiatiske fiskefrikadeller m/rød karry hertil sød chilisauce & kogte nudler
<b>Onsdag</b>	<b>4</b>	Æggekage m/stegt flæsk & purløg hertil sennep & hjemmebagt rugbrød
<b>Torsdag</b>	<b>5</b>	Kylling Kiev m/kryddersmør hertil gulerødder, bønner & dagens kartoffel
<b>Fredag</b>	<b>6</b>	Italiensk autentisk pasta bolognese bagt i ovn m/mozzarella hertil olivenbrød
<b>Lørdag</b>	<b>7</b>	<i>Helstegt oksecuvette m/kantarelsauce toppede m/friteret rødbeder i julienne hertil sprøde fritter - Hvid chokolademousse m/orangesmag</i>
<b>Søndag</b>	<b>8</b>	<i>Husk at tilmelde vores lækre frokosttallerken fra kl. 14.00 - 17.00</i>
<b>Mandag</b>	<b>9</b>	Dampet fiskefilet m/champignon a la creme, ristede muslinger & kartofler
<b>Tirsdag</b>	<b>10</b>	Club sandwich m/saftig kylling, sprød bacon & hjemmelavet karrydressing
<b>Onsdag</b>	<b>11</b>	Spaghetti m/ristede grønne asparges & valnødder hertil gorgonzolasauce
<b>Torsdag</b>	<b>12</b>	Hakkebøf på karamelliseret selleri, stegt grønkål & syltede rødløg hertil spejlæg samt råstegte kartoffelbåde m/chili mayo - Varme hveder
<b>Fredag</b>	<b>13</b>	<i>Ovnstegt nakkefilet m/ærter francies, sauce diable &amp; stegte aspargeskartofler - Jordbærgrød m/fløde</i>
<b>Lørdag</b>	<b>14</b>	<i>3 små tapas - Kylling Danoise m/rabarberkompot, citronpersillekartofler &amp; flødedressing</i>
<b>Søndag</b>	<b>15</b>	<i>Mørbradbøffer toppede m/tårn af stegt bacon, rosiner &amp; pinjekerner på bund af stegt polenta hertil parmesansauce - Tiramisu i glas</i>
<b>Mandag</b>	<b>16</b>	Kalv i karry toppet m/marineret spidskål hertil brune ris & mangochutney
<b>Tirsdag</b>	<b>17</b>	Lammekrebinetter m/cremet flækærtepure hertil ovnstegte hvidløgskartofler
<b>Onsdag</b>	<b>18</b>	Skindstegt kuller på bund af hvide slikasparges hertil hollandaisesauce & kogte jasminris
<b>Torsdag</b>	<b>19</b>	Courgette lasagne hertil marineret hvidkålssalat & hjemmebagt madbrød
<b>Fredag</b>	<b>20</b>	Kotelet m/ananas hertil pommes duchesse toppet m/stegt bacon samt paprikasauce
<b>Lørdag</b>	<b>21</b>	<i>Anderagout i krydret sauce m/grøntsager anrettet på ravioli hertil parmesan - Æbletærte m/flødeskum, solbærpure &amp; mynteolie</i>
<b>Søndag</b>	<b>22</b>	<i>Husk at tilmelde vores lækre frokosttallerken fra kl. 14.00 - 17.00</i>
<b>Mandag</b>	<b>23</b>	Kyllingeoverlår i grillet rød peberfrugtsauce hertil blomkålsris
<b>Tirsdag</b>	<b>24</b>	Stegt hornfisk m/frikassé af ærter & grønne asparges hertil kogte kartofler
<b>Onsdag</b>	<b>25</b>	Stegte nudler i teriyakisauce m/årstidens grøntsager hertil hjemmebagt flutes
<b>Torsdag</b>	<b>26</b>	<i>Hønsesalat på ananasring - Glaseret oksecuvette m/sød sennep &amp; hvidløg hertil timiansauce samt ovnkartofler</i>
<b>Fredag</b>	<b>27</b>	Pariserbøf m/løg, peberrod, kapers, rødbeder & pickles samt æggeblomme
<b>Lørdag</b>	<b>28</b>	<i>Farseret ribbensteg m/skysauce, smørstegte kartofler &amp; tyttebær - Jordbær Romanoff</i>
<b>Søndag</b>	<b>29</b>	<i>Lam i dildsauce maskeret m/rejer hertil kogte kartofler - Is m/chokoladesauce</i>
<b>Mandag</b>	<b>30</b>	Krydret kebappizza toppede m/sprød salat, hvidløgsdressing & chiliolie
<b>Tirsdag</b>	<b>31</b>	Vegetarisk karry m/røde linser & blomkål hertil ris samt hjemmebagt flutes

Ret til ændringer forbeholdes.

