



# Menuplan

## august

Mandag	1	Italiensk lasagne i ovn m/revet mozzarella serveres m/frisk bøftomat salat
Tirsdag	2	Fiskefrikadeller m/sauce tatare hertil rosenkålssalat & hjemmeskåret fritter
Onsdag	3	Timianstegte kartofler, broccoli, gulerødder & blomkål toppede m/tzatziki
Torsdag	4	Dybsteget svinekød m/ananas & rød peberfrugt hertil sursød sauce & løse ris
Fredag	5	Barbecuestegt kyllingelår serveres m/smør bagt majscolbe & bagekartoffel
Lørdag	6	Kalveculotte m/glaserede grøntsager hertil dagens kartoffel & rødvinssauce - Marengs fuglereder toppede m/rørt is, flødeskum & bær
Søndag	7	Frokosttallerken: Marineret sild m/æggesalat, gravad laks m/rævesauce, fiskefilet m/remoulade & citron, lille hakkebøf m/spejlæg samt ost & lagkage
Mandag	8	Biksemad m/spejlæg hertil honningstegte rødbeder & frisk purløg
Tirsdag	9	Pandestegt mørksej m/majscreme, smørstegt blomkål & brasede kartofler
Onsdag	10	Klassisk forloren hare m/brun sauce & kartofler serveres m/surt & sødt
Torsdag	11	Wok m/stegte grøntsager i panang karry serveres m/nudler & cashewnødder
Fredag	12	Små lammefarsbrød m/kalkunbacon hertil raita & pandestegte spinatkartofler
Lørdag	13	Ristet rugbrød m/ærtepure & rejer - Mørbradbøffer i flødesauce toppede m/karameliserede løg på bund af kartoffelpure
Søndag	14	Kalvefrikasse m/ærter, asparges & gulerødder serveres m/persillekartofler - Jordbærkoldskål m/kammerjunker
Mandag	15	Dampet torsk m/rosmarin stegte gulerødder hertil kartofler & citronsauce
Tirsdag	16	Eksotiske boller i karry m/kokos & mango serveres m/fuldkorns basmatiris
Onsdag	17	Pulled chicken burger m/coleslaw, bacon, pommesfrites & chilimayonaise
Torsdag	18	Ovnbagt aubergine m/orange pommes duchesse på bund af grov ratatouille
Fredag	19	Ægte italiensk spaghetti carbonara m/fløde, æg, bacon, parmesan & oregano
Lørdag	20	Kalvekrebnetter m/stuede spidskål & persillekartofler - Citronfromage
Søndag	21	Maskeret bolmkålsbuketter m/rejer & dilledressing - Grydestegt nakkefilet m/skysauce serveres m/hjemmelavet agurkesalat & kogte kartofler
Mandag	22	Asiatiske koteletter i fad m/champignon, friske grønne asparges, sukkerærter & kokos hertil safranris toppede m/rosiner & peanuts
Tirsdag	23	Den klassiske udgave af svensk pølseret serveres m/hjemmebagt tomat brød
Onsdag	24	Selleribøf m/råstegte kartoffelbåde hertil hummus & græsk salat
Torsdag	25	Shepherds pie: Irsk lammefad i ovn toppede m/kartoffelmos hertil flutes
Fredag	26	Herregårds hakkebøf serveres m/bearnaisesauce & ærter hertil pommes frites
Lørdag	27	Skindstegt laks på bund af dijon-perlebyg serveres m/friske bælgærter pyntet med rødbederspirer - Koldskål m/sensommerbær
Søndag	28	Frokosttallerken: Stegt sild m/løg, halvt æg m/rejer & mayonaise samt kaviar, oksebryst m/pikles & peberrod, fiskefilet m/remoulade & citron, lun æbleflæsk, Fransk brie m/valnødder i honning & kage til kaffen
Mandag	29	Pandestegte kyllingefrikadeller serveres m/stuede sommerkål & kroketter
Tirsdag	30	Vegetarisk spaghetti bolognese i tomatsauce m/spæde grøntsager & parmesan
Onsdag	31	Ribbensteg m/brun sauce serveres m/kogte kartofler & hjemmelavet rødkål

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



|