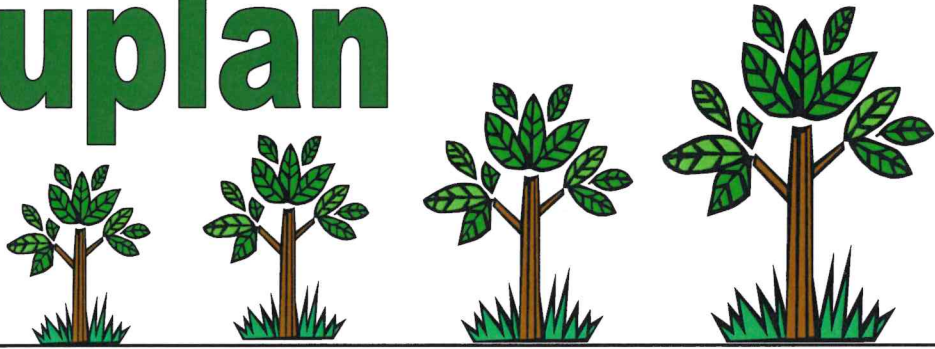


Menuplan

maj



Mandag	1	Hakkebøf i ovn m/pommes duchesse serveres m/whiskysauce & garniture
Tirsdag	2	Luksus stjernesked m/lidt godt fra havet serveres på hjemmebagt groft brød
Onsdag	3	Stegt flæsk serveres m/persillestuvet spidskål, aspargeskartofler & rødbeder
Torsdag	4	Blød kartoffelmos serveres m/fyldig ratatouillesauce - Sidste omgang hveder
Fredag	5	Forloren hare m/bacon serveres m/brun sauce & kartofler - Jordbærmousse
Lørdag	6	Perlehønebryst serveres m/kantarelsauce, stegte bønner, rødæg & kartofler - Frugt i dessertglas overhældt m/råcreme
Søndag	7	Frokost: Butterdejssnegl m/spinat hertil misomayo, hønsesalat m/æble & valnødder Æg & rejer m/urtemayo, Frikadeller m/kartoffelsalat, Ost & frugt
Mandag	8	Klassisk lys kalvefrikassè m/ærter & gulerødder hertil persillekartofler
Tirsdag	9	Kødboller i karrysauce serveres m/kogte jasminris & hot mangochutney
Onsdag	10	Fløde- & parmesan gratineret blomkål serveres på luftig cremet jordskokpuré
Torsdag	11	Pandestegt torsk på hvide asparges m/røget baconkrymmel, brunet smør m/løvestikker samt dildkartofler
Fredag	12	Stegte nudler m/oksekød & grøntsager hertil sojasauce & ristede peanuts
Lørdag	13	Grydestegt kyllingeoverlår serveres m/skysauce & hjemmelavet agurkesalat, persillekartofler samt tyttebærsyltetøj - Vaniljebudding m/bærsauce
Søndag	14	Skaftkotelet serveres m/sauteret æbler, rødæg, bacon i timiansky hertil stegte kartofler m/salvie - Rababer dessert m/makroner & mynteflødecreme
Mandag	15	Små æggetærter m/spinat, bøgehatte & asparges serveres m/bønne-æblesalat m/valnødder & bagt kartoffel m/purløgscreme
Tirsdag	16	Mormors frikadeller serveres m/brun sauce, rødkål & kogte kartofler
Onsdag	17	Brændende kærlighed m/løg & stegte bacontern m/top af persille & revet marinerede rødbeder
Torsdag	18	Helstegt rødspætte m/persillesauce & aspargeskartofler - Citronfromage
Fredag	19	Guacamoleburger m/oksebøf i rustik bolle m/salat & rødæg hertil fritter & chilimayo
Lørdag	20	Lammeculotte m/tzatziki & stegte kartofler - Aperol trifli m/mandarincreme & makroner
Søndag	21	Peberfrugtsuppe m/kylling & tomat - Mørbradbøf m/bløde løg & flødesauce hertil kartofler & dampede broccolibuketter
Mandag	22	Stuvet kål m/bacon serveres m/stegt medisterpølse & brasede kartofler
Tirsdag	23	Vegetarisk grøn biksemad m/bladspinat, broccoli samt spejlæg & parmesanost
Onsdag	24	smørsauce
Torsdag	25	Fyldig rød thai karrysuppe m/kylling, grøntsager & nudler hertil bagt flutes
Fredag	26	Panko panerede koteletter toppet m/mos & blomkål a la creme hertil dampede ærter
Lørdag	27	Kalvesteg m/lys sherrysauce serveres m/ristet grønt & persillekartofler - Is
Søndag	28	Pinsebuffet serveres fra kl. 14: Koldt & lunt samt ost & lidt sødt til kaffen
Mandag	29	Flæskesteg m/brun sauce, rødkål & to slags kartofler - Jordbærkoldskål
Tirsdag	30	Indbagt skinke serveres m/champignonsauce, pommes rissolles & grøntsager
Onsdag	31	Vegetarisk græsk kartoffelmoussaka serveres m/hjemmebagt olivenbrød

Ret til ændringer forbeholdes.

Take away kan afhentes fra kl. 17.30

