



Menuplan Juni



Torsdag	1	Helstegt svinemørbrad m/svampesauce serveres m/flødegratineret sommerkål samt nye kartofler m/frisk hakket persille
Fredag	2	Hakkebøf m/spejlæg serveres m/brasede kartofler samt worcestersshiresauce
Lørdag	3	<i>Køkkenschefens luksus stjernesud m/rødspætte, røget laks, hummerhaler, grønne asparges, hjemmelavet skaldyrsdressing, citron & dild - Eton Mess</i>
Søndag	4	<i>Revelsben m/barbecue sauce serveres m/coleslaw & bagekartoffel - Rørt is</i>
Mandag	5	Klassisk dansk, så skal det være på Grundlovsdagen: Stegt flæsk serveres m/persillesauce & nye kartofler - Koldskål m/jordbær
Tirsdag	6	Krebinetter af mørksej serveres m/brunet smør, ærter & sommerkartoffelsalat
Onsdag	7	Vegetarisk spaghetti bolognese serveres m/parmesanost & sorte oliven
Torsdag	8	Knækpølser serveres m/gammeldags varm kartoffelsalat smagt til m/eddike
Fredag	9	Kinesisk wokstegt kinakål & svinekød serveres m/stegte ris & sursød sauce
Lørdag	10	<i>Grydestegt kyllingeoverlår m/brun sauce, nye kartofler & hjemmelavet agurkesalat - Frisk vandmelonsalat m/råcreme</i>
Søndag	11	<i>Marineret nakkefilet m/barbequesauce serveres m/coleslaw & bagekartoffel - Tiramisu m/sommersmag af hindbær</i>
Mandag	12	Træk torsken i land og servere den til baconsmør, ærtepuré, nye kartofler & syltede gulerødder
Tirsdag	13	Frikadeller serveres m/stuvet sommerkål & smørristede kartofler m/persille
Onsdag	14	Kalvelever m/bløde løg serveres m/hjemmelavet agurkesalat & nye kartofler
Torsdag	15	Spinattærte m/ristede pinjekerner hertil krydrede kartoffelbåde m/sesam
Fredag	16	Parmesan kylling m/tomatflødesauce, spaghetti & hjemmebagt rosmarinbrød
Lørdag	17	<i>Ribbensteg serveres m/skysauce, nye kartofler & rødkål - Rabarberkompot m/rørt vaniljeis</i>
Søndag	18	<i>Fyldig Salade Nicoise m/tun & æg hertil flutes - Hindbærfromage</i>
Mandag	19	Klassisk Clubsandwich m/kylling & karrydressing hertil fritter m/chilimayo
Tirsdag	20	Vegetarisk mexicansk gryde m/citronris hertil tortillachips & creme fraiche
Onsdag	21	Fiskefrikadeller serveres m/nye kartofler & citronflødesauce hertil toppede m/syltede gulerødder & rødebedespirer
Torsdag	22	Shepherds pie m/kartoffelmos serveres m/hjemmebagt irsk kærnemælksbrød
Fredag	23	Mørbradbøf m/løg & svampe i lys sherrysauce serveres m/dagens kartoffel
Lørdag	24	<i>Kalvefrikassé m/gulerødder, grønne asparges & ærter hertil nye kartofler - Jordbærgrød m/fløde</i>
Søndag	25	<i>Rugbrødssnitte m/røget laks & agurkecreme - Andebryst a la orange serveres på kartoffel-selleripuré m/bagte rødløg</i>
Mandag	26	Tarteletter m/smørristede champignon & friske asparges hertil pommes rissolees
Tirsdag	27	Skipperlabskovs toppet m/purløg serveres m/rugbrød & syltede rødbeder
Onsdag	28	Hvidvinsdampet rødspætteruller m/flødestuede danske kartofler & asparges
Torsdag	29	Indisk Butter Chicken serveres m/kogte ris samt hjemmebagt fladbrød
Fredag	30	Tacos serveres m/krydrede oksekød & frisk sprød salat samt guacamole

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

Take away kan afhentes fra kl. 17.30