



Menuplan august

Tirsdag	1	Skindstegt hvid fisk på masser af dampet porre serveres m/sauce blanquette & persillekartofler
Onsdag	2	Skaftkoteletter i fad m/stegte æble & balsamicosky serveres m/ovnkartofler
Torsdag	3	Thai kødboller i rød karry serveres m/spæde grøntsager samt woknudler
Fredag	4	Clubsandwich m/kylling, bacon & karrydressing hertil fritter & chilimayo
Lørdag	5	Stegt flankesteaks & pestokartofler m/sesam serveres m/kryddersmør & salat m/mormordressing - Lun hyldebærsuppe m/æblebåde & flødeskum
Søndag	6	Sprød rugbrød m/ærtepure & rejer - Kalvefrikassè m/grønt & nye kartofler
Mandag	7	Meunierestegte rødspættefilter serveres m/persillesauce & kogte kartofler
Tirsdag	8	Græske grøntsagsdeller m/tzatziki hertil halloumsalat & små timiankartofler
Onsdag	9	Grillpølser m/gammeldags varm kartoffelsalat serveres m/ketchup & sennep
Torsdag	10	Pasta & mørbrad i hvidvinsflødesauce m/champignon & grønne asparges
Fredag	11	Krebinetter serveres m/stuvet sommerærter & gulerødder hertil nye kartofler
Lørdag	12	Perlehønebryst m/lys portvinssauce serveres m/waldorfsalat & hasselbachkartoffel - Jordbægrød m/tvebakker
Søndag	13	Skipperlabskovs serveres m/rugbrød, smør & purløg - Frisk frugt m/råcreme
Mandag	14	Hjemmelavet falafel serveres m/krydrede hummus & tyrkisk bulgursalat
Tirsdag	15	Stegt fisk m/flødekogt fennikel serveres m/små dampede kartofler
Onsdag	16	Fyldig kinesisk nudelsuppe m/kylling serveres m/hjemmebagt sesamflutes
Torsdag	17	Pariserbøf m/pickles, løg, rødbeder, kapers, peberrod & rå æggeblomme
Fredag	18	Hamburgerryg serveres m/hvid aspargessauce, små gulerødder & kartofler
Lørdag	19	Avocadomousse m/røget laks - Mørbradbøf m/ærter, fritter & bearnaisesauce
Søndag	20	Oksegryde m/masser af sommergrønt serveres m/kogte ris - Æbledessert m/vaniljecreme & ristede pekannødder
Mandag	21	Gratinerede kartofler i fad m/bacon & parmesan hertil stegt medisterpølse
Tirsdag	22	Vegetarisk spaghetti bolognese m/grøntsager i tomatsauce hertil brød & smør
Onsdag	23	Mexitærte m/oksekød, peberfrugt & cheddarost serveres m/mexicansk spidskålssalat m/avocadodressing
Torsdag	24	Kylling a la creme m/løg & asparges serveres på luftig persillekartoffelmos
Fredag	25	Indbagte rejer serveres m/spæde grøntsager, nudler & sursød sauce
Lørdag	26	Gl.dags revelsben serveres m/brun sauce, hjemmelavet agurkesalat & persillekartofler Citrontrifli m/marenges & ristede hasselnødder
Søndag	27	Røsti m/varmrøget laks - Grillet kalveculotte m/madagascarsauce & fritter
Mandag	28	Kartoffel-porresuppe m/top af ristede solsikke spirer serveres m/hjemmebagte osteboller
Tirsdag	29	Boller i karrysauce serveres m/jasminris & mangochutney
Onsdag	30	Luksus biksemad serveres m/spejlæg, rødbeder & chili bearnaisesauce
Torsdag	31	Baconstegt torsk på bund af blomkålspurè hertil serveres basilikum olie

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

Take away kan afhentes fra kl. 17.30



|