

# Menu juni 2019

---

## Lørdag 01-06-2019

- Karbonader med stuede ærter og gulerødder, kartofler
- Is med vafler

## Søndag 02-06-2019

- Glaseret skinke, flødestuvet spinat og kartofler
- Hindbærdessert

## Mandag 03-06-2019

- Kalkun i orangesauce, serveres med ris
- Fløderand med frugt

## Tirsdag 04-06-2019

- Blomkålsgatin med kryddersmør, brød
- Ærtepuresuppe med flødepeberrod

## Onsdag 05-06-2019 GRUNDLOVSDAG

- Valgflæsk med persillesauce og kartofler
- Grundlovsskud (rabarberkompot med cremelåg)

## Torsdag 06-06-2019

- Fiskefrikadeller med remouladedressing, råkost
- Sommergrønsagssuppe med fløte

## Fredag 07-06-2019

- Braiseret kalv med ovngrønt, skysauce, kartofler
- Ymerkoldskål med kammerjunkere

## Lørdag 08-06-2019

- Mørbrad- saltimbocca i flødesauce, pasta og salat
- Tiramisu

**Søndag 09-06-2019 Pinsedag**

- Letsaltet andebryst i flødepeberrod, kartofler og grønt
- Kirsebærfromage

**Mandag 10-06-2019 2.Pinsedag**

- Sommerkam med skysauce, kartofler og agurkesalat
- Rabarbertrifli

**Tirsdag 11-06-2019**

- Stegt kalvelever med bløde løg, sauce kartofler, salat
- Frugtgrød med fløde

**Onsdag 12-06-2019**

- Bøf- sukiyaki, gryderet med oksekød, kartofler og grønt
- Koldskål med kammerjunkere

**Torsdag 13-06-2019**

- Farseret blomkål, skysauce og kartofler og grønt
- Frisk frugt (vi håber på jordbær!)

**Fredag 14-06-2019**

- Hønsesalat på ananas og salat, nybagt brød og smør
- Aspargessuppe med flute

**Lørdag 15-06-2019 Valdemarsdag / kartoflens dag**

- Røget makrel, sauce verte, nye kartofler og en snaps !
- Westphalsk kartoffelkage med flødeskum

**Søndag 16-06-2019**

- Kalvekød i sommergrønt, nye kartofler og persilledrys
- Stikkelsbærfromage

**Mandag 17-06-2019**

- Æggekage med bacon og purløg
- Tomatsuppe med urter og flute

**Tirsdag 18-06-2019**

- Frikadeller med stuvet sommerkål, kartofler
- Ymerfromage med fugtsauce

**Onsdag 19-06-2019**

- Fisk Florentine med citronsaucе og kartofler, grønt
- Hybensuppe med vaniljeis

**Torsdag 20-06-2019**

- Koteletter med skysauce, kartofler og agurkesalat
- Jordbær med fløde

**Fredag 21-06-2019**

- Kyllinge-krydderkrebinet, sauce, kartofler og salat
- Frugtsalat med creme

**Lørdag 22-06-2019**

- Marineret svinekam, skysauce, kartofler og salat
- Krabbesalat på salatbund & brød

**Søndag 23-06-2019**

- Coq au vin blanc (hane i hvidvin) kartofler og grønt
- Moccamousse

**Mandag 24-06-2019**

- Kødboller i karrysauce, serveres med ris, chutney, grønt
- Frugtskål med kammerjunkere

### **Tirsdag 25-06-2019**

- Bbq revelsben med kartoffelsalat og grønt
- Isdessert

### **Onsdag 26-06-2019**

- Farsrulle med bacon, sauce, kartofler, mormorsalat
- Frugtgrød med fløde

### **Torsdag 27-06-2019**

- Stegte rødspætter, persillesauce, nye kartofler
- Jordbær med fløde

### **Fredag 28-06-2019**

- Hamburgerryg med sommerkål og kartofler
- Chokolademousse

### **Lørdag 29-06-2019**

- Hakkebøf med bløde løg, sauce, kartofler og surt
- Kærnemælkskoldskål med kammerjunkere

### **Søndag 30-06-2019**

- Grydestegt kylling, persillesky, kartofler og agurkesalat
- Rabarberkage

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 81

Menu juni 2019