

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

- Blomkålsgratin 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 fløde

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, nybagt rugbrød
- 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