

Menu august 2020

Lørdag 01-08-2020

- Kylling i fad, kartofler og grønt
- Pandekager med syltetøj

Søndag 02-08-2020

- Oksefilet bearnaise, stegte kartofler, bagte tomater
- Jordbærfromage

Mandag 03-08-2020

- Røget ørred med flødestuvet spinat, kartofler og grønt
- Tivoli- is med vafler

Tirsdag 04-08-2020

- Krebinet med stuede ærter og gulerødder, persille drys
- Melon med rysteribs

Onsdag 05-08-2020

- Grydebøf med kartofler og salat
- Cheesecake med jordbær

Torsdag 06-08-2020

- Kogt skinke med kartoffelgratin og spidskålssalat
- Frugttærte med flødeskum

Fredag 07-08-2020

- Svinekam med skysauce, kartofler, sommergrønt
- Yoghurtfromage

Lørdag 08-08-2020

- Græsk farsrulle, skysauce, kartofler og tzatziki
- Cremerand med frugt

Søndag 09-08-2020

- Bbq braiseret oksebryst, barbecue-sauce, bulgursalat
- Citronfromage

Mandag 10-08-2020

- Thaingryde med kylling og grønt, serveres med ris
- Kiwi-stikkelsbærgrød med fløde

Tirsdag 11-08-2020

- Kalvekød i estragonsauce, kartofler og bagt grønt
- Chokolademousse

Onsdag 12-08-2020

- Frikadeller med lys sauce, dampet blomkål, kartofler
- Frisk frugt

Torsdag 13-08-2020

- Kold fiskeanretning med sauce verte, æg og rejer, brød
- Aspargessuppe med grønne asparges.

Fredag 14-08-2020

- Marineret svinekam, kartofler, salat med syrnede fløde
- Kærnemælkskoldskål med cornflakes

Lørdag 15-08-2020

- Hakkebøf med bløde løg, sauce, kartofler og surt
- Stikkelsbærgrød med fløde

Søndag 16-08-2020

- Skinkeschnitzel med citron, stegte kartofler, ærter
- Hindbærfromage

Mandag 17-08-2020

- Kyllingekrydderkrebinet, skysauce, kartofler og grønt
- Rabarbergrød med fløde

Tirsdag 18-08-2020

- Roastbeef med kartoffelsalat og melonsalat
- Frugtsalat med frisk frugt og creme

Onsdag 19-08-2020

- Dampet fisk m/orangetopping, skysauce, kartofler, grønt
- Ymerkoldskål med kammerjunkere

Torsdag 20-08-2020

- Æggekage med kartoffel, bacon, purløg, tomat og brød
- Sommersuppe med tomater, urter og pasta, grovbrød

Fredag 21-08-2020

- Sommerkam, skysauce, kartofler og agurkesalat
- Rabarberkage med letpisket fløde

Lørdag 22-08-2020

- Helstegt fyldt kalkunbryst, sauce, bagte tomater
- Moccamousse

Søndag 23-08-2020

- Mørbradbøf med bløde løg, flødesauce, kartofler, grønt
- Kirsebærtrifli

Mandag 24-08-2020

- Gratin med blomkål, serveres med kryddersmør og brød
- Legeret hønsekødssuppe med ærter

Tirsdag 25-08-2020

- Stegt kalvelever, løg, sauce, kartofler og surt
- Kold frugtsuppe med iskugle

Onsdag 26-08-2020

- Letsaltet kylling i aspargessauce, kartofler, grønt
- Chokoladeroulade med flødetop

Torsdag 27-08-2020

- Stegte kødboller i kryddertomatsauce, pasta og salat
- Kærnemælkskoldskål med kammerjunkere

Fredag 28-08-2020

- Stegt rødspætte med remouladedressing, råkost
- Frugtsalat med friske frugter

Lørdag 29-08-2020

- Bøf-sukiyaki (gryderet med oksekød) ris, grønt
- Trifli med blommer

Søndag 30-08-2020

- Kalvefrikassé med kartofler og persilledrys
- Pistageis med jordbærpure

Mandag 31-08-2020

- Hamburgerryg med mild sennepssauce, dampet kål
- Frugtgrød med fløde

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 81