

Menuplan Gildhøjhjemmet August 2026

Dag	Dato	Hovedret.	Biret.
Lørdag	1	Pasta med kødsauce (Gris/karry), salat	Ymerfromage med flødeskum og drys
Søndag	2	Nakkesteg med sauce, grøntsager og kartoffelbåde	Vaniljeis med syltet bær
Mandag	3	Hjerter i flødesauce, syltet tyttebær og grønkartoffelmos	Blomkålssuppe med drys
Tirsdag	4	Kyllingebryst med bacon, paprikasauce, broccoli og kartofler	Kold jordbærsuppe med flødeskum
Onsdag	5	Sommerfrikasse (Svinekød) med kartofler	Løgssuppe med flutes
Torsdag	6	Blomkålsgatin med purløgssauce og rugbrød	Tunmousse med brøndkarse og citron
Fredag	7	Stegt fiskefilet med kold kryddersauce, salat og kartofler	Frugtgrød med fløde
Lørdag	8	Svenskpølseret med purløg og sennep	Brie med kiks og druer
Søndag	9	Stegt kylling med brunsauce, kompot, agurkesalat og kartofler	Citronfromage med flødeskum
Mandag	10	Æggekage med kartofler, porre, tomat og rugbrød	Koldskål med kammerjunker
Tirsdag	11	Frikadeller med kold kartoffelsalat og surt	Blommegrød med yoghurt creme
Onsdag	12	Bagt fisk med hollandaise, grønt og kartofler	Frisk frugt
Torsdag	13	Hakket bøf med brunløgssauce, grøn salat og kartofler	Gulerodssuppe med croutoner
Fredag	14	Bagt fars med oven grønt, flødepaprikasauce og kartofler	Mandelbudding med saftsauce
Lørdag	15	Fynsk Gullasch med asier og kartofler	Yoghurt dessert med hindbær
Søndag	16	Marineret svinekam med grøntmix og flødekartofler	Pandekage med is
Mandag	17	Krydderstegt kødboller i kryddersauce, ærter og løse ris	Aspargessuppe med flutes
Tirsdag	18	Fiskefrikadeller med remoulade, gulerodsråkost og kartofler	Jordbærgrød med fløde
Onsdag	19	Krebinet med stuvet sommerkål og kartofler	Is med vafler
Torsdag	20	Vegetariskgryderet med kartoffelmos	Champignonsuppe med flutes
Fredag	21	Kotelet i karrysauce med grønsalat og løse ris	Chokoladebudding med hindbærsauce
Lørdag	22	Stegt medister med stuvet ærter og gulerødder, kartofler	Vandmelon og bær
Søndag	23	Stegt ribbensteg med skysauce, agurkesalat og kartofler	Koldskål og kammerjunker
Mandag	24	Kold Skinke med kold kartoffelsalat og grønsalat	Lun solbærsuppe med flødeskum
Tirsdag	25	Stegt fisk med lys sennepssauce, gulerødder og kartofler	A 38dessert med frugtkompot
Onsdag	26	BBQ- revelsben med coleslaw, sauce og stegte kartofler	Maskeret blomkål med koldsauce
Torsdag	27	Forloren hare med vildtsauce, rødkål, gele og kartofler	Æblekage med flødeskum
Fredag	28	Glødende kærlighed/ vegetarisk med hindbærpure og mos	Sveskegrød med råcreme
Lørdag	29	Panang karry kylling med løse ris	Ymerfromage med blåbær sauce
Søndag	30	Kogt hamburgerryg med asparagessauce, ærter og kartofler	Æblegrød med fløde
Mandag	31	Hønsefrikasse med persilledrys og kartofler	Is med vafler