

Menuplan Gildhøjhjemmet Juni 2026

Dag	Dato	Hovedret	Biret.
Mandag	1	Hjerter i flødesauce med surt og kryddermos	Grøntsagssuppe med croutoners
Tirsdag	2	Dampet fisk med grøntsagsbund, hollandaisesauce og kartofler	Frisk frugt
Onsdag	3	Stegt medister med stuvet sommerkål og kartofler	Koldskål med kammerjunker
Torsdag	4	Forloren hare med vildtsauce, gele, agurkesalat og kartofler	Pandekage med syltetøj
Fredag	5	Vegetariskgryde med kartoffelmos	Jordbær med sukker og fløde
Lørdag	6	Paprikagryde med kylling, cocktailpølser og løse ris	Hindbærgrød med fløde
Søndag	7	Hamburgerryg med stuvet porre og kartofler	Kærnemælksfromage med bærsauce
Mandag	8	Chili con pollo med ris og creme fraiche	Vaniljebudding med saftsauce
Tirsdag	9	Forloren skinke med stuvet ærter og gulerødder, kartofler	Smoothies
Onsdag	10	Stegt fisk med persillesauce, majs og kartofler	Alliancegrød med fløde
Torsdag	11	Musaka med salat	Porresuppe med bacon
Fredag	12	Brændende kærlighed med rødbeder og kartoffelmos	Frisk frugt
Lørdag	13	Spaghetti med skinke, flødesauce og parmesanost	Peach Melba fromage
Søndag	14	Stegt kalkun med paprikasauce, ærter og nye kartofler	Jordbæris med marengskys
Mandag	15	Stegt flæsk med persillesauce, gulerodsråkost og nye kartofler	Broccolisuppe
Tirsdag	16	Kotelet i fad med tomat, champignon, løg og kartofler	Kold æblesuppe med cremefraiche
Onsdag	17	Boller i krydret tomatsauce, ærter og pasta	Lun æblekage med vaniljecreme
Torsdag	18	Hakket bøf med blødeløg, skysauce, salat og kartofler	Kartoffelsuppe med croutoner
Fredag	19	Fiskeret fra Skagen med salat og kartofler	Hønsesalat på franskbrød
Lørdag	20	Kylling i karry med rosiner, kokos og løse ris	Rødgrød med fløde
Søndag	21	Flæskesteg med skysauce, agurkesalat, gele og kartofler	Hindbærfromage med fløde
Mandag	22	Frikadeller med tomatsalat og kold kartoffelsalat	Is med chokoladesauce
Tirsdag	23	Svenskpølseret med ketchup og purløg	Chokolademousse med orangeskum
Onsdag	24	Sankt Hans	
Torsdag	25	Paneret kotelet med bearnaisesauce, salat og bådekartofler	Maskeret blomkål med rejer, æg og dressing
Fredag	26	Indisk sejfilet med løse ris	Koldskål med kammerjunker
Lørdag	27	Sommerfrikasse med svinekød og persillekartofler	Aspargessuppe med dild
Søndag	28	Husarsteg med skysauce, tyttebær, asier og kartofler	Ymerfromage med jordbærsauce
Mandag	29	Krebiset med skysauce, grøntmix og kartofler	Frisk frugt
Tirsdag	30	Grøntsagsbolognese med spaghetti	Kvarkfromage med bærsauce