# MENUPLAN August 2025

## Fredag den 1. august

Hovedret: Kogt hamburgerryg med aspargessauce, ærter og kartofler

Dessert: Æblegrød med fløde

## Lørdag den 2. august

Hovedret: Pasta med kødsauce (Gris/ Karry), salat

Dessert: Ymerfromage med flødeskum og chokolade

## Søndag den 3. august

Hovedret: Nakkesteg med sauce, grøntsager og båd kartofler

Dessert: Vaniljefromage med syltede bær

## Mandag den 4. august

Forret: Blomkålssuppe med grønt drys

Hovedret: Hjerter i flødesauce, syltet tyttebær og grønkartoffelmos

## Tirsdag den 5. august

Hovedret: Kyllingebryst med bacon og paprikasauce, broccoli og kartofler

Dessert: Kold jordbærsuppe med flødeskum

## Onsdag den 6. august

Forret: Løgsuppe med flute

Hovedret: Sommer frikasse(svinekød) med kartofler

## Torsdag den 7. august

Forret: Tunmousse med brøndkarse, citron og flutes

Hovedret: Blomkålsgratin med purløgssauce, rugbrød

## Fredag den 8. august

Hovedret: Kold røget makrel med koldsauce, salat og kartofler

Dessert: Frugtgrød med fløde

## Lørdag den 9. august

Hovedret: Svenskpølseret med purløg og rugbrød

Dessert: Brie med grøn peber og kiks

## Søndag den 10. august

Hovedret: Stegt kylling med brunsauce, kompot og agurkesalat, kartofler

Dessert: Citronfromage med flødeskum

## Mandag den 11. august

Hovedret: Æggekage med kartofler og porre, tomat og rugbrød

Dessert: Koldskål med kammerjunker

## Tirsdag den 12. august

Hovedret: Frikadeller med kold kartoffelsalat og surt

Dessert: Blommegrød m/ yoghurt

## Onsdag den 13. august

Hovedret: Bagt fisk med hollandaise, med grønt og kartofler

Dessert: Frisk frugt

## Torsdag den 14. august

Forret: Gulerodssoppe med croutoner

Hovedret: Hakkebøf med brunløgsauce, grønsalat og kartofler

## Fredag den 15. august

Hovedret: Bagt fars med ovngrønt, flødepaprikasauce og kartofler

Dessert: Mandelbudding med saftsauce

## Lørdag den 16. august

Hovedret: Fynsk Gullasch med asier og kartofler

Dessert: Yoghurtdessert med hindbær

## Søndag den 17. august

Hovedret: Marineret svinekam med grøntmix og flødekartofler

Dessert: Pandekage med is

## Mandag den 18. august

Forret: Aspargessuppe med flutes

Hovedret: Krydderstegte kødboller i kryddersauce, ærter og løse ris

## Tirsdag den 19. august

Hovedret: Fiskefrikadeller med remoulade, gulerodsråkost og kartofler

Dessert: jordbærgrød med fløde

## Onsdag den 20. august

Hovedret: Krebinet med stuvet sommerkål og kartofler

Dessert: Is med vafler

## Torsdag den 21. august

Forret: Champignonsuppe med flutes

Hovedret: Husets sorte gryde med kartoffelmos

## Fredag den 22. august

Hovedret: Kotelet i karrysauce med grønsalat og kartofler

Dessert: Chokoladebudding med hindbærskum

## Lørdag den 23. august

Hovedret: Frikasse (svinekød) ærter, gulerødder, persille og kartofler

Dessert: Vandmelon og bær

## Søndag den 24. august

Hovedret: Stegt Ribbensteg med skysauce, rødkål og kartofler

Dessert: Jordbærkoldskål med kammerjunker

## Mandag den 25. august

Hovedret: Stegt medister med stuvet sommerkål og persillevendte kart.

Dessert: Lun solbærsuppe med flødeskum

## Tirsdag den 26. august

Hovedret: Stegt fisk med lyssennepssauce, gulerødder og kartofler

Dessert: Skyr dessert med frugtkompot

## Onsdag den 27. august

Forret: Maskeret blomkål med koldsauce

Hovedret: BBQ-ribbensteg med coleslaw, BBQsauce og stegte kartofler

**Torsdag den 28. august**

Hovedret: Forloren hare med råkost, vildsauce og kartofler

Dessert: Æblekage med flødeskum

**Fredag den 29. august**

Hovedret: Brændende kærlighed med rødbeder og mos

Dessert: Sveskegrød med råcreme

**Lørdag den 30. august**

Hovedret: Hønsefrikasse med persilledrys og kartofler

Dessert: Ymerfromage med blåbærsauce

**Søndag den 31. august**

Hovedret: Rullesteg med svesker, skysauce, agurkesalat, gele og kart.

Dessert: Kold rabarbersuppe med vaniljeis