

MENUPLAN JUNI 2025

Søndag den 1. juni

Hovedret: Marineret nakkesteg med skysauce, rabarberkompot og kartofler

Dessert: Citronfromage med flødeskum

Mandag den 2. juni

Forret: Grøntsags suppe med croutoner

Hovedret: Hjerter i flødesauce med kryddermos og surt

Tirsdag den 3. juni

Forret: Gulerodssuppe

Hovedret: Dampet fisk på grøntsagsbund, hollandaisesauce og kartofler

Onsdag den 4. juni

Hovedret: Stegt medister med brun skysauce, blomkål og kartofler

Dessert: Koldskål med kammerjunker

Torsdag den 5. juni

Hovedret: Forloren hare med vildtsauce, ribsgele og kartofler

Dessert: Pandekager med syltetøj

Fredag den 6. juni

Hovedret: Sorte gryde (svinekød) med kartoffelmos

Dessert: Jordbær med sukker og fløde

Lørdag den 7. juni

Hovedret: Paprikagryde med cocktailpølser og løse ris

Dessert: Hindbærgrød med fløde

Søndag den 8. juni

Hovedret: Hamburgerryg med stuvet porre og kartofler

Dessert: Kærnemælksfromage med rabarbersauce

Mandag den 9. juni

Hovedret: Stegt kylling med skysauce, agurkesalat, rabarberkompot og nye kartofler

Dessert: Chokolademousse med hindbærskum

Tirsdag den 10. juni

Hovedret: Forloren skinke med stuvet ærter og gulerødder samt kartofler

Dessert: Vaniljebudding med saftsauce

Onsdag den 11. juni

Hovedret: Stegt fisk med persillesauce, majs og kartofler

Dessert: Alliancegrød med fløde

Torsdag den 12. juni

Forret: Broccolisuppe med bacon

Hovedret: Musaka med salat og flutes

Fredag den 13. juni

Hovedret: Brændende kærlighed med rødbeder og rodfrugtemos

Dessert: Frisk frugt

Lørdag den 14. juni

Hovedret: Spaghetti med skinke flødes sauce og parmesanost

Dessert: Peach melba fromage

Søndag den 15. juni

Hovedret: Stegt kalkun med paprikasauce, ærter og nye kartofler

Dessert: Jordbæris med marengskys

Mandag den 16. juni

Hovedret: Kotelet i fad med tomat, champignon og kartofler

Dessert: Kold æblesuppe med cremefraiche

Tirsdag den 17. juni

Hovedret: Røget makrel med blandet salat og kold kartoffelsalat

Dessert: Jordbær med fløde

Onsdag den 18. juni

Forret: Kartoffelsuppe med croutoner

Hovedret: Hakkebøf med bløde løg, skysauce, salat og kartofler

Torsdag den 19. juni

Forret: Hønsesalat på franskbrød med tomat og spirer

Hovedret: Fiskeret fra Skagen med salat og kartofler

Fredag den 20. juni

Hovedret: Æggekage med purløg og tomat

Dessert: Kold jordbærsuppe med vaniljeis

Lørdag den 21. juni

Hovedret: Sammenkogt med cocktailpølser og løse ris

Dessert: Rødgrød med fløde

Søndag den 22. juni

Hovedret: Rullesteg med svesker, skysauce, agurkesalat og kartofler

Dessert: Hindbærfromage med flødeskum

Mandag den 23. juni

Hovedret: Kold kartoffelsalat med frikadeller og agurkesalat

Dessert: Jordbæris med marengskys

Tirsdag den 24. juni

Hovedret: Indisk sejlfilet med løse ris

Dessert: Koldskål med kammerjunker

Onsdag den 25. juni

Forret: Maskeret blomkål med rejer, kogte æg og dressing

Hovedret: Paneret kotelet med bearnaisesauce, æble/hjertesalat og kartoffelbåde

Torsdag den 26. juni

Hovedret: Chili con pollo med ris og cremefraiche

Dessert: Pandekage med syltetøj

Fredag den 27. juni

Forret: Aspargessuppe med dilldrys

Hovedret: Krebinet med skysauce, salat og kartofler

Lørdag den 28. juni

Hovedret: Kylling i karry, ærter og løse ris

Dessert: Fløderand med jordbærsauce

Søndag den 29. juni

Hovedret: Hussarsteg med skysauce, agurkesalat, gele og nye kartofler

Dessert: Ymerfromage med flødeskum og chokolade

Mandag den 30. juni

Hovedret: Stegt lever med løgsauce, bagte gulerødder og kartofler

Dessert: Frisk frugt