

# 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: Vegetarisk gryderet 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 marengsskys

## **Mandag den 16. juni**

Hovedret: Kotelet i fad med tomat, champignon og kartofler

Dessert: Kold æblesuppe med cremefraiche

## **Tirsdag den 17. juni**

Grisefest

## **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