

Menuplan på Gildhøjhjemmet august 2022

Mandag Den 1.	Hovedret: Forloren hare med råkost, vildtsauce og kartofler Dessert: Melon og bær
Tirsdag Den 2.	Forret: Champignonsuppe Hovedret: Kotelet med karrysauce, rød peber, ananas og løse ris
Onsdag Den 3.	Hovedret: Grillet fisk med krydderurtecreme, grønne asparges og kartofler Dessert: Italiensk jordbærkoldskål
Torsdag Den 4.	Hovedret: Hakkebøf med brun sauce, mormors grønne salat og kartofler Dessert: Frugtsalat med franskbrød
Fredag Den 5.	Hovedret: Kogt skinke, aspargessauce, ærter og kartofler Dessert: Æblegrød med fløde
Lørdag Den 6.	Hovedret: Spaghetti med kødsauce, parmesan og ketchup Dessert: Is med vafler
Søndag Den 7.	Hovedret: Stegt kylling med brun persillesauce, kompot og nye kartofler Dessert: Mandaringele med råcreme
Mandag Den 8.	Forret: Tunmousse med brøndkarse, citron og flutes Hovedret: Blomkålsgratin med skinkesauce og rugbrød
Tirsdag Den 9.	Hovedret: Kyllingebryst svøbt i bacon med paprikasauce, broccoli og kartofler Dessert Hybensuppe med flødeskum
Onsdag Den 10.	Forret: Blomkålssuppe med drys og olie Hovedret: Stegt nakkefilet med vandmelonsalat og hvidløgsflødekartofler
Torsdag Den 11.	Hovedret: Æggecake med flæsk, purløg, tomat, sennep og rugbrød Dessert: Kræmmerhuse med frugtsalat og chokoladedrys
Fredag Den 12.	Hovedret: Kold røget makrel med kold ymersauce, salat med radisser og kartofler Dessert: Alliancegrød med fløde
Lørdag Den 13.	Hovedret: Svensk pølseret med purløg og rugbrød Dessert: Frugtsalat med kiks
Søndag Den 14.	Hovedret: Oksesteg med bønner, tyttebær, skysauce og kartofler Dessert: Vaniljefromage med blåbær
Mandag Den 15.	Hovedret: Lasagne med salat Dessert: Koldskål med kammerjunker



Menuplan på Gildhøjhjemmet august 2022

Tirsdag Den 16.	Hovedret: Frikadeller med kold kartoffelsalat og hjemmelavet agurkesalat Dessert: Henkogt ananas med hindbærskum
Onsdag Den 17.	Hovedret: Kogt fisk med aspargessauce, broccoli og kartofler Dessert: Alliancegrød med fløde
Torsdag Den 18.	Forret: Broccolisuppe med flutes Hovedret: Hjerter i flødesauce, tyttebær og grønkartoffelmos
Fredag Den 19.	Hovedret: Gullaschsuppe med grovbrød Dessert: Irsk kaffe
Lørdag Den 20.	Hovedret: Fynsk gullach med kartofler og asie Dessert: Ost med druer og kiks
Søndag Den 21.	Hovedret: Øl marineret svinekam med skysauce, bønner og krydder kartofler Dessert: Stikkelsbærfromage
Mandag Den 22.	Forret: Aspargessuppe med flutes Hovedret: Bøf i krydret tomatsauce, ærter og pasta
Tirsdag Den 23.	Hovedret: Fiskefrikadeller med remoulade, gulerodsråkost og kartofler Dessert: Jordbærgrød med fløde
Onsdag Den 24.	Hovedret: Krebinet med stuvet sommerkål og rugbrød Dessert: Is med vafler
Torsdag Den 25.	Forret: Løgssuppe med ostebød Hovedret: Vegetarisk gryderet med kartoffelmos
Fredag Den 26.	Hovedret: Stegt flæsk med persillesauce, gulerødder og kartofler Dessert: Vaniljebudding med flødeskum
Lørdag Den 27.	Hovedret: Kalvefrikasse med ærter, gulerødder, persille og kartofler Dessert: Marengsreder med ferskenfyld
Søndag Den 28.	Hovedret: Glaseret hamburgerryg med mormorsalat og flødekartofler Dessert: Jordbærkoldskål med lakrids crunch
Mandag Den 29.	Hovedret: Stegt medister med stuvet blomkål og persillevendte kartofler Dessert: Solbærsuppe med flødeskum
Tirsdag Den 30.	Hovedret: Stegt fisk med lyssennepssauce, ærter og kartofler Dessert: Henkogt ananas med hindbærskum
Onsdag Den 31.	Hovedret: BBQ revelsben med barbecuesauce, coleslaw og kartofler Dessert: Stikkelsbærfromage

