

MENUPLAN MAJ 2025

Torsdag den 1. maj

Forret: Legeret porresuppe med bacontern og timian

Hovedret: Kogt fisk med aspargessauce, broccoli og kartofler

Fredag den 2. maj

Hovedret: Paneret kotelet med paprikasauce, og bådekartofler

Dessert: Moccafromage med flødeskum

Lørdag den 3. maj

Hovedret: Husets sorte gryde med cocktailpølser og løse ris

Dessert: Ymerkoldskål med kammerjunker

Søndag den 4. maj

Hovedret: Ribbensteg med grøntsagsmix og hvidløgsflødekartofler

Dessert.: Fløderand med frugtsauce

Mandag den 5. maj

Hovedret: Hjerter i flødesauce, surt og kartoffelmos

Dessert: Æblegrød med fløde

Tirsdag den 6. maj

Hovedret: Boller i karry med ærter og løse ris

Dessert: Kærnemælkssuppe med rosiner

Onsdag den 7. maj

Hovedret: Gratin med broccoli, Skinke/purløgsauce og rugbrød.

Dessert: Solbærsuppe med ristet havregryn

Torsdag den 8. maj

Forret: Tomatsuppe

Hovedret: Forloren hare med vildtsauce, rødkål og kartofler

Fredag den 9. maj

Hovedret: Fiskefilet med persillesauce, citron, råkost og kartofler

Dessert: Is med kys

Lørdag den 10. maj

Hovedret: Sammenkogt med svinekød, pølser og kartoffelmos

Dessert: Hindbærgrød med fløde

Søndag den 11. maj

Hovedret: Flæskesteg med skysauce, rødkål, gele og kartofler

Dessert: Citronfromage med flødeskum

Mandag den 12. maj

Hovedret: Frikadeller med stuvet spidskål og kartofler

Dessert: Mandelbudding med saftsauce

Tirsdag den 13. maj

Hovedret: Æggekage med bacon, purløg, tomat og rugbrød

Dessert: Brie med kiks og frugtkompot

Onsdag den 14. maj

Hovedret: Spinat lasagne med kylling og bechamelsauce, råkost

Dessert: :Frisk frugt

Torsdag den 15. maj

Forret: Champignonsuppe med grøntolie.

Hovedret: Spaghetti med kødsauce, revet parmesanost og ketchup

Fredag den 16. maj

Hovedret: Fiskefrikadelle citronsauce, broccoli og kartofler

Dessert: Rødgrød med fløde

Lørdag den 17. maj

Hovedret: Biksemd med spejlæg og rødbeder

Dessert: Rabarbergrød med fløde

Søndag den 18. maj

Hovedret. Kyllingesteg, brun persillesauce, agurkesalat og kartofler

Dessert: Abrikosris

Mandag den 19. maj

Forret: Blomkålsuppe

Hovedret: Stegt lever med løgsauce, surt og kartofler

Tirsdag den 20. maj

Hovedret: Stegt fisk med persillesauce, gulerodsråkost og kartofler

Dessert: Hybensuppe med flødeskum

Onsdag den 21. maj

Hovedret: Hakkebøf med brun løgsauce, mormorsalat og kartofler

Dessert: Frisk frugt

Torsdag den 22. maj

Hovedret: Kogt skinke med salat og flødekartofler

Dessert: Ymerfromage med flødeskum og hakket chokolade

Fredag den 23. maj

Forret: Risengrød med kanelsukker og smør

Hovedret: Tunmousse på hjemmebagt toast med citron og brødkarse

Lørdag den 24. maj

Hovedret: Fynsk gullasch med asier og kartoffelmos

Dessert: Is med vafler

Søndag den 25. maj

Hovedret: Rullesteg med svesker, skysauce, rødkål og kartofler

Dessert: Mandelbudding med saftsauce

Mandag den 26. maj

Forret: Legeret løgsuppe med ostegratineret brød

Hovedret: Krebinetter med stuvet ærter og gulerødder og kartofler

Tirsdag den 27. maj

Hovedret: Kogt kylling med ærter, karrysauce og løse ris

Dessert: Koldskål med kammerjunker

Onsdag den 28. maj

Forret: Hønsekødssuppe med urter og boller

Hovedret: Paneret kotelet med paprikasauce, salat og bådekartofler

Torsdag den 29. maj

Hovedret: Mørbradgryde med asier og kartoffelmos

Dessert: Jordbærtrifli med flødeskum

Fredag den 30. maj

Hovedret: Frikadeller med salat og kold kartoffelsalat

Dessert: Kold rabarbersuppe med ristede havregryn

Lørdag den 31. maj

Hovedret: Enebærgryde med kartoffelmos

Dessert: sveskegrød med fløde