

MENUPLAN juli 2025

Tirsdag den 1. juli

Hovedret: Stegt flæsk med persillesauce, gulerodsråkost og nye kartofler

Dessert: Æblegrød med fløde

Onsdag den 2. juli

Hovedret: Svensk pølseret med purløg og rugbrød

Dessert: Milkshake med vanilje

Torsdag den 3. juli

Forret: Legeret broccolisuppe

Hovedret: Frikadeller med grønkartoffelsalat

Fredag den 4. juli

Hovedret: Kylling-karry Lasagne med tomatsalat

Dessert: Vaniljebudding med saftsauce

Lørdag den 5. juli

Hovedret: Grønsags gryde med citrongræs og løse ris

Dessert: Fløderand med jordbærsauce

Søndag den 6. juli

Hovedret: Stegt svinemørbrad med ærter og hvidløgsflødekartofler

Dessert: Is med pandekage.

Mandag den 7. juli

Hovedret: Kogt nakke med stuvet sommerkål og kartofler

Dessert: Lun hybensuppe med skumbolle

Tirsdag den 8. juli

Forret: Tunmousse med brøndkarse, citron og flutes

Hovedret: Bagt kartoffel med svampe/ bacon og cremefraiche dressing

Onsdag den 9. juli

Hovedret: Krebinet med stuvet ærter/gulerødder og kartofler

Dessert: Æblesuppe med tvebakker

Torsdag den 10. juli

Hovedret: Stegt medister med brunsauce, mormors grønne salat og kartofler

Dessert: Frisk frugt

Fredag den 11. juli

Forret: Oksekødssuppe med mel og kødboller og suppeurter

Hovedret: Kogt Okse med peberrod sauce, grønt og kartofler

Lørdag den 12. juli

Hovedret: Sommerfrikasse med persille kartofler

Dessert: Yoghurt dessert med hindbær og flødeskum

Søndag den 13. juli

Hovedret: Rullesteg med svesker, skysauce, agurkesalat og kartofler

Dessert: Appelsinfromage med flødeskum

Mandag den 14. juli

Hovedret: Hjerter i flødesauce med persille, gulerødder og kartofler

Dessert: Kærnemælkskoldskål med kammerjunker

Tirsdag den 15. juli

Hovedret: Stegt fiskefilet med remoulade, citron, råkost, smørsauce og kartofler

Dessert: Rabarberggrød med fløde

Onsdag den 16. juli

Hovedret: Grøntsagsbolognese med parmesanost og pasta

Dessert: Frugtgrød med fløde

Torsdag den 17. juli

Hovedret: Græsk farsbrød med tzatziki, sauce og kartofler

Dessert: Melon og bær

Fredag den 18. juli

Forret: Aspargessuppe med grønt drys

Hovedret: Tærte med kylling og broccoli med grønsalat og dressing

Lørdag den 19. juli

Hovedret: Frikasse med gris og persillemos

Dessert: Hindbærmousse med flødeskum

Søndag den 20. juli

Hovedret: Husarsteg med melonsalat med feta og lyssauce og stegte kartofler

Dessert: Is med flødeskum og chokolade

Mandag den 21. juli

Hovedret: Kylling i karry med ærter og løse ris

Dessert: Ymerkoldskål med kammerjunker

Tirsdag den 22. juli

Forret: Legeret Grøntsags suppe med brød tern

Hovedret: Frikadeller med agurkesalat og kold kartoffelsalat

Onsdag den 23. juli

Hovedret: Røget makrel med sommer kartoffelsalat

Dessert: Peach Melba dessert

Torsdag den 24. juli

Forret: Kartoffelsuppe med dild

Hovedret: Æggekage med Bacon, kartoffel, purløg, tomat og rugbrød

Fredag den 25. juli

Hovedret: Musaka(svinekød) med tomatsalat

Dessert: Frugtsalat i Mathildecreme

Lørdag den 26. juli

Hovedret: Krebnet med rosmarin og estragon i vindrueflødesauce og kartoffelmos

Dessert: Vaniljebudding med rabarbersauce

Søndag den 27. juli

Hovedret: Ribbensteg med grønsalat og flødekartofler

Dessert: Fløderand med bærsauce

Mandag den 28. juli

Hovedret: Stegt lever med blødeløg, sauce, mormorsalat og kartofler

Dessert: Vaniljeis med chokoladevafler

Tirsdag den 29. juli

Hovedret: Sommerfrikasse med persille kartofler

Dessert: Pandekage med citronskum

Onsdag den 30. juli

Forret: Rabarbersuppe med flødeskum

Hovedret: Paneret kotelet med paprikasauce, sommergrønt og bådkartofler

Torsdag den 31. juli

Hovedret: Boller i karry med ærter og løse ris

Dessert: Jordbærgrød med fløde