

# MENUPLAN JULI 2024

## Mandag den 1. juli

Hovedret: Boller i karry med ærter og løse ris

Dessert: Rødgrød med fløde

## Tirsdag den 2. juli

Hovedret: Stegt flæsk med persillesauce, gulerodsråkost og nye kartofler

Dessert: Jordbær med fløde

## Onsdag den 3. juli

Hovedret: Stegt medister med brun sauce, råkost og kartofler

Dessert: Frisk frugt

## Torsdag den 4. juli

Forret: Legeret broccolisuppe

Hovedret: Kyllingefrikadeller med agurkesalat og kold kartoffelsalat

## Fredag den 5. juli

Hovedret: Grøntsagsgryde med citrongræs og løse ris

Dessert: Fløderand med henkogt frugt

## Lørdag den 6. juli

Hovedret: Svensk pølseret med purløg og rugbrød

Dessert: Milkshake med vanilje

## Søndag den 7. juli

Hovedret: Husarsteg med svampe, lys flødesovs, broccoli og kartofler

Dessert: Henkogt fersken med hindbærskum

## Mandag den 8. juli

Hovedret: Kogt skinke med stuvet sommerkål og kartofler

Dessert: Lun hybensuppe med skumbolle

## Tirsdag den 9. juli

Forret: Tunmousse med brøndkarse, citron og flutes

Hovedret: Bagt kartoffel med fyld og cremefraiche dressing

## Onsdag den 10. juli

Hovedret: Krebinet med stuvet ærter/gulerødder og nye kartofler

Dessert: Æblesuppe med tvebakker

## Torsdag den 11. juli

Hovedret: Frikadeller med agurkesalat og kold kartoffelsalat

Dessert: Jordbær med fløde

## Fredag den 12. juli

Forret: Oksekødssuppe med mel- og kødboller og suppeurter

Hovedret: Kogt Oksesteg med peberrodssauce, grønt og kartofler

## Lørdag den 13. juli

Hovedret: Karrygryde med rosiner, kokos og løse ris

Dessert: Mandelbudding med saftsauce

## Søndag den 14. juli

Hovedret: Rullesteg med svesker, skysauce, agurkesalat og kartofler

Dessert: Ymerfromage med flødeskum og hindbærdrys

## Mandag den 15. juli

Hovedret: Hjerter i flødesauce med persille, gulerødder og kartofler

Dessert: Kærnemælkskoldskål med kammerjunker

## Tirsdag den 16. juli

Hovedret: Stegt fiskefilet m. remo., råkost, persillesauce og kartofler

Dessert: Rabarbergrød med fløde

## Onsdag den 17. juli

Hovedret: Skinkesauce med bacon, persille, parmesanost og pasta

Dessert: Henkogt pære med makronskum

### Torsdag den 18. juli

Hovedret: Kogt nakke med aspargessauce, broccoli og kartofler

Dessert: Melon og bær

### Fredag den 19. juli

Forret: Aspargessuppe med grønt drys

Hovedret: Forlorenhare med vildtsauce, sommersalat og nye kartofler

### Lørdag den 20. juli

Hovedret: Kalvefrikasse med persillemos

Dessert: Hindbærmousse med flødeskum

### Søndag den 21. juli

Hovedret: Stegt svinemørbrad med ærter og hvidløgsflødekartofler

Dessert: Is med pandekage.

### Mandag den 22. juli

Hovedret: Kylling i karry med ærter og løse ris

Dessert: Ymerkoldskål med kammerjunker

### Tirsdag den 23. juli

Hovedret: Krebnet med blomkål, champignonsauce og kartofler

Dessert: Vaniljebudding med rabarbersauce

### Onsdag den 24. juli

Hovedret: Røget makrel med sommer kartoffelsalat

Dessert: Peach Melba dessert

### Torsdag den 25. juli

Forret: Kartoffelsuppe med bacon i tern

Hovedret: Æggekage med bacon, purløg, tomat og rugbrød

### Fredag den 26. juli

Forret: Broccolisuppe

Hovedret: Musaka med tomatsalat

### Lørdag den 27. juli

Hovedret: Fynsk gullasch med drueagurker og persillemos

Dessert: Frugtsalat i Mathildecreme

### Søndag den 28. juli

Hovedret: Revelsben med grønsalat og flødekartofler

Dessert: Fløderand med henkogt frugt

### Mandag den 29. juli

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

Dessert: Vaniljeis med chokoladevafler

### Tirsdag den 30. juli

Hovedret: Sommerfrikasse med persille kartofler

Dessert: Henkogt frugt med råcreme

### Onsdag den 31. juli

Hovedret: Dampet fisk med citronsaucе, sommergrønt og kartofler

Dessert: Frisk frugt