

MENUPLAN AUGUST 2024

Torsdag den 1. august

Hovedret: Klassisk gullaschsuppe med svinekød og grovbrød

Dessert: Ymerkoldskål med kammerjunker

Fredag den 2. august

Hovedret: Kogt skinke, aspargessauce, ærter og kartofler

Dessert: Is med vafler

Lørdag den 3. august

Hovedret: Pasta med grøntsagssauce, parmesan og ketchup

Dessert: Is med vafler

Søndag den 4. august

Hovedret: Oksesteg med bønner, tyttebær, skysauce og kartofler

Dessert: Vaniljefromage med blåbær

Mandag den 5. august

Forret: Legeret løgsuppe med flutes

Hovedret: Hjerter i flødesauce, tyttebær og grøn kartoffelmos

Tirsdag den 6. august

Hovedret: Kyllingebryst svøbt i bacon med paprikasauce, broccoli og kartofler

Dessert: Kold æblesuppe med flødeskum

Onsdag den 7. august

Forret: Blomkålssuppe med drys

Hovedret: Stegt nakkefilet med vandmelonsalat og hvidløgsflødekartofler

Torsdag den 8. august

Forret: Tunmousse med brøndkarse, citron og flutes

Hovedret: Blomkålsgratin med skinkesauce og rugbrød

Fredag den 9. august

Hovedret: Kold røget makrel med kold ymersauce, salat med radisser og kartofler

Dessert: Stikkelsbærgrød med fløde

Lørdag den 10. august

Hovedret: Svensk pølseret med purløg og rugbrød

Dessert: Frugtsalat med kiks

Søndag den 11. august

Hovedret: Stegt kylling med brun persillesauce, kompot og nye kartofler

Dessert: Citronfromage med flødeskum

Mandag den 12. august

Hovedret: Æggekage med flæsk, purløg, tomat, sennep og rugbrød

Dessert: Koldskål med kammerjunker

Tirsdag den 13. august

Hovedret: Frikadeller med kold kartoffelsalat og hjemmelavet agurkesalat

Dessert: Henkogt ananas med hindbærskum

Onsdag den 14. august

Hovedret: Grillet fisk med krydderurtecreme, blandet grøntsager og kartofler

Dessert: Jordbærkoldskål

Torsdag den 15. august

Forret: Gulerodssuppe med croutoner

Hovedret: Hakkebøf med brun sauce, grøn salat og kartofler

Fredag den 16. august

Hovedret: Farsbrød med bagte løg, skysauce og paprika kartofler

Dessert: Mandelbudding med saft sauce

Lørdag den 17. august

Hovedret: Fynsk gullasch med kartofler og asie

Dessert: Ost med druer og kiks

Søndag den 18. august

Hovedret: Marineret svinekam med skysauce, bønner og krydderkartofler

Dessert: Stikkelsbærfromage

Mandag den 19. august

Forret: Aspargessuppe med flutes

Hovedret: Krydret stegte kødboller i tomatsauce, ærter og pasta

Tirsdag den 20. august

Hovedret: Fiskefrikadeller med remoulade, gulerodsråkost og kartofler

Dessert: Jordbærgrød med fløde

Onsdag den 21. august

Hovedret: Krebinet med stuvet sommerkål og kartofler

Dessert: Is med vafler

Torsdag den 22. august

Forret: Champignonsuppe med flutes

Hovedret: Vegetarisk gryderet med kartoffelmos

Fredag den 23. august

Hovedret: Kotelet i karrysauce, grøn salat og kartofler

Dessert: Vaniljebudding med flødeskum

Lørdag den 24. august

Hovedret: Frikasse med svinekød, ærter, gulerødder, persille og kartofler

Dessert: Frugtsalat med råcreme

Søndag den 25. august

Hovedret: Glaseret hamburgerryg med mormorsalat og flødekartofler

Dessert: Jordbærkoldskål med kammerjunker

Mandag den 26. august

Hovedret: Stegt medister med stuvet sommerkål og persillevendte kartofler

Dessert: Solbærsuppe med flødeskum

Tirsdag den 27. august

Hovedret: Stegt fisk med lys sennepssauce, ærter og kartofler

Dessert: Henkogt ananas med hindbærskum

Onsdag den 28. august

Forret: Champignonsuppe

Hovedret: BBQ marineret ribbensteg med barbecuesauce, coleslaw og kartofler

Torsdag den 29. august

Hovedret: Forloren hare med råkost, vildtsauce og kartofler

Dessert: Melon og bær

Fredag den 30. august

Hovedret: Kogt fisk med aspargessauce, broccoli og kartofler

Dessert: Alliancegrød med fløde

Lørdag den 31. august

Hovedret: Kotelet med karrysauce, rød peber, ananas og løse ris

Dessert: Fløderand med appelsinsauce