

## MENUPLAN MAJ 2024

### **Onsdag den 1. maj**

Forret: Legeret porresuppe med bacontern og timian

Hovedret: Hamburgerryg med aspargessauce, broccoli og kartofler

### **Torsdag den 2. maj**

Forret: Legeret hønsekødsuppe med urter og boller

Hovedret: Kogt hønsekød med sursød sauce, gulerødder og kartofler

### **Fredag den 3. maj**

Hovedret: Paneret kotelet med stuvet champignon og bådkartofler

Dessert: Appelsinris

### **Lørdag den 4. maj**

Hovedret: Husets sorte gryde med cocktailpølser og løse ris

Dessert: Ymerkoldskål med kammerjunker

### **Søndag den 5. maj**

Hovedret: Flæskesteg med skysauce, rødkål, gele og kartofler

Dessert: Jordbærgrød med fløde

### **Mandag den 6. maj**

Hovedret: Stegt medister med stuvet sommerkål og kartofler

Dessert: Henkogt fersken med makronskum

### **Tirsdag den 7. maj**

Forret: Risengrød med kanelsukker og smør

Hovedret: Gravad laks på toastbrød med sennepssauce og dild

### **Onsdag den 8. maj**

Hovedret: Gratin med broccoli, smørsauce og rugbrød

Dessert: Hybensuppe med ristet havregryn

### **Kr. Himmelfart den 9. maj**

Forret: Broccolisuppe

Hovedret: Forloren hare med vildtsauce, rødkål og kartofler

### **Fredag den 10. maj**

Hovedret: Frikadeller med agurkesalat og kold kartoffelsalat

Dessert: Peach melba fromage med flødeskum

### **Lørdag den 11. maj**

Hovedret: Svenskpølseret med sennep, purløg og rugbrød

Dessert: Æblegrød med fløde

### **Søndag den 12. maj**

Hovedret: Stegt nakkefilet med grønt og flødekartofler

Dessert: Citronfromage med flødeskum

### **Mandag den 13. maj**

Hovedret: Spinatlasagne med kylling og bechamelsauce, råkost

Dessert: Frisk frugt

### **Tirsdag den 14. maj**

Hovedret: Dampet fisk med reje-aspargessauce, broccoli og kartofler

Dessert: Kærnemælkskoldskål med hindbær

### **Onsdag den 15. maj**

Hovedret: Veg. brændende kærlighed med stegte grøntsager og hindbær topping

Dessert: Kold frugtsuppe med flødeskum

### **Torsdag den 16. maj**

Hovedret: Boller i karry med ærter og løse ris

Dessert: Hyldebærsuppe med tvebakker

### **Fredag den 17. maj**

Hovedret: Hakkebøf med brun løgsauce, mormors grønne salat og kartofler

Dessert: Frisk frugt

## **Lørdag den 18. maj**

Hovedret: Biksemad med spejlæg og rødbeder

Dessert: Henkogt pære med makronskum

## **Pinsedag den 19. maj**

Hovedret: Kalvesteg med vildtsauce, waldorffsalat og kartofler

Dessert: Fløderand med kirsebærsauce

## **2. Pinsedag den 20. maj**

Hovedret: Kyllingefilet med bacon, bearnaisesauce, broccoli og røsti

Dessert: Ymerfromage med flødeskum og hakket chokolade

## **Tirsdag den 21. maj**

Hovedret: Stegt fiskefilet med persillesauce, råkost og kartofler

Dessert: Henkogt ananas med chokoladeskum

## **Onsdag den 22. maj**

Forret: Champignonsuppe med grøntolie

Hovedret: Spaghetti med grøntsagssauce og revet ost

## **Torsdag den 23. maj**

Hovedret: Svenske kødboller i brunflødesauce med syltet tyttebær og kartoffelmos

Dessert: Jordbærtrifli med flødeskum

## **Fredag den 24. maj**

Forret: Legeret løgsuppe med ostegratineret brød

Hovedret: Chili con pollo med cremefraiche og løse ris

## **Lørdag den 25. maj**

Hovedret: Kinesisk risret (svinekød) med løse ris

Dessert: Stikkelsbærgrød med fløde

## **Søndag den 26. maj**

Hovedret: Rullesteg med svesker, brunsauce, rødkål og kartofler

Dessert: Mandelbudding med citrussauce

### **Mandag den 27. maj**

Hovedret: Knuste hjerter med syltet grønne agurker og urtekartoffelmos

Dessert: Henkogt fersken med vaniljeis

### **Tirsdag den 28. maj**

Forret: Legeret grøntsagssuppe med croutoner

Hovedret: Krebinet med stuvet ærter og gulerødder, kartofler

### **Onsdag den 29. maj**

Hovedret: Stegte sild med løgsauce, gulerodsråkost og kartofler

Dessert: Hyldebærsuppe med skumbolle

### **Torsdag den 30. maj**

Hovedret: Æggekage med bacon, purløg, tomat og rugbrød

Dessert: Brie med kiks og druer

### **Fredag den 31. maj**

Hovedret: Frikadeller med stuvet hvidkål og nye kartofler

Dessert: Mandelbudding med saftsauce