

MENUPLAN FOR AUGUST

Ugedag	Dato	Menu
Søndag	1	Coq au vin med kartofler og salat af babyspinat vendt i jomfruolie og ristede mandler Citronfromage med flødeskum
Mandag	2	Rejesalat med brød Kødsovs m. selleri, gulerod, pastinak hertil mild chilikogt bulgur
Tirsdag	3	Krebinetter med stuede ærter og gulerødder hertil kartofler Æbletærte med creme fraiche
Onsdag	4	Tomatsuppe med hvidløgsbrød Forloren hare med kartofler, flødesovs, tyttebær og surt
Torsdag	5	Rødspætteruller med fiskesauce og rejer, kartofler samt sommergrønt Pandekager med syltetøj
Fredag	6	Tunmousse med dild og groft brød Brændende kærlighed med kartoffelmos og syltede rødbeder
Lørdag	7	Hjerter i flødesovs med kartoffelmos og tyttebær Tiramisu
Søndag	8	Farseret ribbenssteg med kartofler, sauce og rødkålssalat med solbær Hjemmelavet is med jordbærsauce
Mandag	9	Hvid labskovs med purløg, smør og rødbede samt rugbrød Frisk frugt
Tirsdag	10	Kylling i karry med løg/æbler og ærter samt kartofler/ couscous Citronkoldskål med kammerjunkere
Onsdag	11	Plekehjemmets ønskedag
Torsdag	12	Risengrød med kanel, smør og saft Bagt fisk med bløde løg og æblekompot samt kartofler
Fredag	13	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder Pære belle Helene
Lørdag	14	Gullasch med kartofler/ ris samt rødbeder Jordbærgrød med fløde
Søndag	15	Nakkesteg med kartofler og rødvinssauce hertil waldorfsalat Abrikostrifli



1. – 15. AUGUST



Ugedag	Dato	Menu
Mandag	16	Forårsrulle Spaghetti bolognaise med revet ost og salat
Tirsdag	17	Champignonsuppe Glaseret skinke med flødekartofler og salat
Onsdag	18	Stegt lever med bløde løg, kartofler og sauce samt surt Frugtsuppe med tvebakker
Torsdag	19	Fiskefrikadeller med remoulade, kartofler, revet gulerod og sovs Koldskål med frugt
Fredag	20	Lakseroulade Farserede tomater med kartofler sovs spinatsalat
Lørdag	21	Røget makrel rørt med fromage og krydderurter Mørbradgryde med ris og mix salat
Søndag	22	Rullesteg med æbler/svesker, kartofler og sauce Appelsinfromage
Mandag	23	Irsk sommerstuvning med kartofler og grov sennep samt rugbrød Frisk frugtsalat med råcreme
Tirsdag	24	Kantarelsuppe Hareskovbo-gryde med ris/kartofler og rysteribs
Onsdag	25	Plekehjemmets ønskedag
Torsdag	26	Stegt torskefilet på gulerod og porre, med kartofler og sennepssauce Chokolademousse med flødeskum
Fredag	27	Oksekødssuppe med boller og brød Medisterpølse med kartofler, sauce og rødbede tzatziki
Lørdag	28	Rejesalat på groft brød Lasagne med kartofler og salat
Søndag	29	Kogt oksekød i peberrodssauce med kartoffel-rodfrugteragout Nougatis
Mandag	30	Fløde gullasch med mos og surt Æblegrød med fløde
Tirsdag	31	Spareribs med kartofler og sauce samt salat Melonsalat med appelsin og mynte men flødeskum



16. – 31. AUGUST



MENUPLAN FOR SEPTEMBER

Ugedag	Dato	Menu
Onsdag	1	Schnitzel med dreng, paprikasauce, kartofler og ærter Budding med saftsauce
Torsdag	2	Fiskefrikadeller med sovs, kartofler og remoulade Koldskål med kammerjunkere
Fredag	3	Forloren skildpadde med halve æg, brød og kartofler Abrikosgrød med fløde
Lørdag	4	Stroganoff med rodfrugtemos og asier Frugtsalat
Søndag	5	Stegt kylling med sauce, agurkesalat og kartofler Svesketrifli
Mandag	6	Cremet tomatsuppe. Grydebøf med kål og kartofler
Tirsdag	7	Boller i karry med ris/kartofler og chutney Hindbærdessert
Onsdag	8	Plejhjemmets ønskedag
Torsdag	9	Tarteletter med skinke, ærter og gulerødder Lun røget makrel med løgsauce, kartofler og bønner
Fredag	10	Hønsesalat på ananas med bacon Steget lever med bløde løg, kartofler, sauce og surt
Lørdag	11	Jægergryde med ris og agurkesalat Solbærgrød med fløde
Søndag	12	Langtidsstegt kalveculotte m/ svampe a la creme og kartofler og broccoli Appelsinfromage med flødeskum
Mandag	13	Frikadeller med rødkål, kartofler og sovs Gåsebryst
Tirsdag	14	Hønsekødsuppe med boller og brød Skinke med flødekartofler og salat
Onsdag	15	Grillpølser med kartoffelsalat og grøn salat Æblekage med flødeskum



1. – 15. SEPTEMBER



Ugedag	Dato	Menu
Torsdag	16	Laksetærte med kartofler, sauce og ærter Øllebrød med flødeskum
Fredag	17	Kartoffelæggekage med flæsk og purløg Citronsorbet
Lørdag	18	Gullasch med ris/kartofler og surt Æblegrød med fløde
Søndag	19	Flækesteg med kartofler, rødkål og sovs Crème brûlée
Mandag	20	Baconruller i tomatflødesauce, kartofler og franske ærter Pandekage med syltetøj
Tirsdag	21	Aspargessuppe Enebærestegt nakkesteg med rødvinssauce og pommes røsti
Onsdag	22	Plejhjemmets ønskedag
Torsdag	23	Indbagt laks med persille og spinat, kartofler og sauce samt broccoli Skovbærrifli
Fredag	24	Gule ærter med flæsk, pølse, kartofler og sennep Bagte æbler med creme
Lørdag	25	Koteletter i fad med tomat, champignon hertil chilikogt bulgur Jordbærgrød med fløde
Søndag	26	Sous vide-stegt kron dyrkølle med kartofler, vildtsauce og waldorfsalat Bærmousse med flødeskum
Mandag	27	Steget flæsk med persillesauce, kartofler og rødbedesalat Frugtsalat med chokolade
Tirsdag	28	Brændende kærlighed med rødbeder med persille Kræmmerhuse med flødeskum og syltetøj
Onsdag	29	Champignonsuppe Forloren hare med kartofler, flødesauce og tyttebær
Torsdag	30	Risengrød med kanel, smør og saft Havfrikassé med kartofler og tomatsalat



16. – 30. SEPTEMBER

