

Menuplan for august

Ugedag	Dato	Menu
Lørdag	1	Sommerfrikasse med persille og kartofler Kræmmerhuse med flødeskum og syltetøj
Søndag	2	Ribbensteg med kartofler, sovs og rødkål Citronsorbet
Mandag	3	Vestkystsuppe med muslinger Farsbrød med brun sovs, kartofler og tyttebær
Tirsdag	4	Bolognaise med pasta/kartofler og ost Koldskål med kammerjunkere
Onsdag	5	Plejhjemmets ønskedag
Torsdag	6	Aspargessuppe Citronetter med persillesovs, kartofler samt remoulade
Fredag	7	Forloren skildpadde med ½ æg og kartofler Frisk frugt
Lørdag	8	Kylling i karry med ris/kartofler og syltede løg Fruktgrød med fløde
Søndag	9	Glaseret skinke med flødekartofler samt salat Hjemmelavet is
Mandag	10	Svinekæber med kartofler og grønsager Gåsebryst
Tirsdag	11	Blomkålssuppe Hakkebøf med kartofler, bearnaisesauce og ærter
Onsdag	12	Spareribs med kartofler, kryddersovs og tomatsalat Frukt
Torsdag	13	Fisketærte med kartofler, råkost og sovs Byggrød med mælk og sukker
Fredag	14	Hønsesalat med brød Chili con carne med kartofler / bulgur og gulerødder
Lørdag	15	Hareskovbo gryde med kartofler og ribsgele Chokolademousse med flødeskum
Søndag	16	Kogt oksesteg med peberrodssauce o kartoffel/ rodfrugt ragout Nougatis

Ugedag	Dato	Menu
Mandag	17	Kantarelsuppe Biksemad med spejlæg, rugbrød og rødbede
Tirsdag	18	Forloren hare med tyttebær, vildtsauce og kartofler. Budding med saft sauce
Onsdag	19	Plejhjemmets ønskedag
Torsdag	20	Øllebrød med flødeskum Dampet rødspætte med mousse hertil kartofler, dildsovs og broccoli
Fredag	21	Tunmousse med brød Lammegryde med linser hertil kartofler samt groft brød
Lørdag	22	Brændende kærlighed kartoffelmos, rødbeder og persille Jordbærgrød med fløde
Søndag	23	Rejecocktail med brød Rullesteg med æbler og svesker, kartofler samt sovs
Mandag	24	Karrysuppe med ærter Skipperlabskovs med purløg, rødbeder og smør
Tirsdag	25	Stegt lever i løgsauce med kartofler samt asier. Hindbærmousse med flødeskum
Onsdag	26	Snitte med hellefisk og dildsauce Stifado (gryderet med kalvekød) med ris/ kartofler og brød
Torsdag	27	Risengrød med smør, kanel og saft Frisk pasta med laks/ broccoli og ostesauce hertil revet gulerod
Fredag	28	Klar suppe med boller og urter Oksekødspie med kryddersovs og kartofler
Lørdag	29	Mørbradgryde med ris/ kartofler og agurkesalat Sveskegrød med fløde
Søndag	30	Langtidsstegt kalveculotte med svampe ala creme og kartofler samt broccoli Citronfromage med flødeskum
Mandag	31	Irsk stuvning med grov sennep og hjemmebagt rugbrød Frisk frugt

Menuplan for september

Ugedag	Dato	Menu
Tirsdag	1	Medisterpølse med stuvet kål kartofler samt sennep Chokoladebudding
Onsdag	2	Plejhjemmets ønskedag
Torsdag	3	Fløjlsgrød med saft, smør og kanel Fyldt rødspætte med rejesauce, kartofler, ærter og citron
Fredag	4	Stegt flæsk med persillesovs, kartofler og rødbede salat Ymerrand
Lørdag	5	Millionbøf med kartoffelmos og surt Pandekage med syltetøj
Søndag	6	Sous vide stegt krondyrskølle med kartofler, Vildtsauce og waldorfsalat Hjemmelavet is
Mandag	7	Grill pølser med kartoffelsalat samt mormor salat Frisk frugt
Tirsdag	8	Frikadeller med kartofler, brunsovs og agurkesalat Gåsebryst
Onsdag	9	Sous vide kalkunbryst med flødekartofler og salat Rutebilsbage
Torsdag	10	Andeleverpate med brød Dampet torsk med sennepssauce, kartofler og karotter
Fredag	11	Cafe lukket Fest på plejhjemmet
Lørdag	12	Ungarsk kylling gryde med mos og tyttebær Abrikosgrød med fløde
Søndag	13	Flæskesteg med kartofler, sovs og hjemmelavet rødkål Is med vafler
Mandag	14	Baconruller i flødesauce med kartofler og ærter Citron suppe med kammerjunkere
Tirsdag	15	Tarteletter med høns i asparges Hamburgryk med grønlangkål og brune kartofler
Onsdag	16	Plejhjemmets ønskedag

Torsdag	17	Øllebrød med flødeskum Fiskefrikadeller med kartofler, persillesauce og remoulade samt gulerødder
Fredag	18	Svampesuppe Vildtragout med ris/kartofler og ribsgele
Lørdag	19	Lasagne med revet ost og salat Frisk frugt
Søndag	20	And orange med stegte kartofler og fennikel salat med æbler. Æblekage med flødeskum
Mandag	21	Cremet Squash suppe Frikadeller med kartofler, brun sovs og agurkesalat
Tirsdag	22	Lakseroulade på sprød salat Ribbensteg med rødkål, sovs og kartofler
Onsdag	23	Champignon suppe Hakkebøf med bløde løg, kartofler, sovs og rødbeder
Torsdag	24	Hønsesalat med ananas og bacon Fiskefilet med citronsauce, kartofler og råkost samt remoulade
Fredag	25	Kotelet i fad med ris/kartofler og haricote verts Karamelrand med flødeskum
Lørdag	26	Stroganoff med kartoffelmos og syltet drueagurk Æblegrød med piskefløde
Søndag	27	Indbagt laks med kartofler, cremet sauce og broccoli Frugttærte med flødeskum
Mandag	28	Løgssuppe Tyroler schnitzel med stege kartofler, kryddersauce og ærter
Tirsdag	29	Røget makrelsalat på groft brød Kalvegryde med hvidvin hertil kartoffelmos og surt
Onsdag	30	Gule ærter med flæsk, pølse, kartofler samt sennep Æbleskiver med syltetøj