

Menuplan for august

Ugedag	Dato	Menu
Torsdag	1	Rødspætteruller med fiskesauce og rejer, kartofler samt sommergrønt Pandekager med syltetøj
Fredag	2	Agurkerand med rejer og dressing. Kødsovs m. selleri, gulerod, pastinak hertil mild chilikogt bulgur.
Lørdag	3	Hjerter i flødesovs med kartoffelmos og tyttebær Frisk frugt
Søndag	4	Coq au vin med kartofler og salat af babyspinat vendt i jomfruolie og ristede mandler. Citronfromage med flødeskum
Mandag	5	Hamburgerryg med stuede blomkål og kartofler. Græsk yoghurt med appelsin.
Tirsdag	6	Tunmousse med dild og groft brød Brændende kærlighed med kartoffelmos og syltede rødbeder.
Onsdag	7	Champignonsuppe med brød. Frikadeller med brun sauce, stegte kartofler og agurkesalat.
Torsdag	8	stegt lyssej med kartofler og hvidvinssauce og grønsager Rutebilslagkage
Fredag	9	Hvid labskovs med purløg, smør og rødbede samt rugbrød. Ribs-jordbærgrød med fløde.
Lørdag	10	Kylling i karry med løg/æbler og ærte samt kartofler/ couscous citronkoldskål med kammerjunkere
Søndag	11	Farseret ribbensteg med kartofler, sauce og rødkålssalat med solbær. Hjemmelavet is med jordbærsauce.
Mandag	12	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder. Pære belle Helene.
Tirsdag	13	Karrysuppe med ærter. Biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød.
Onsdag	14	Hakkebøf med bløde løg, ovnbagte pesto kartofler-rodfrugter og sauce Budding med saftsauce.
Torsdag	15	Risengrød med kanel, smør og saft Bagt fisk med bløde løg og æblekompot samt kartofler..
Fredag	16	Forårsrulle. Spaghetti bolognese med revet ost og salat

Ugedag	Dato	Menu
Lørdag	17	Røget makrel rørt med fromage og krydderurter Mørbradgryde med ris og mix salat.
Søndag	18	Rullesteg med æbler/svesker, kartofler og sauce. Appelsinfromage.
Mandag	19	Champignonsuppe Glaseret skinke med flødekartofler og salat
Tirsdag	20	Stegt lever med bløde løg, kartofler og sauce samt surt. Frugtsuppe med tvebakker
Onsdag	21	Frikadeller med stuede sommerkål, kartofler og rædbeder Jordbærgrød med fløde
Torsdag	22	Stegt torskefilet på gulerod og porre, med kartofler og sennepssauce Chokolademousse med flødeskum
Fredag	23	Irsk sommerstuvning med kartofler og grov sennep samt rugbrød. Frisk frugtsalat med råcreme
Lørdag	24	Kantarel suppe. Hareskovbo gryde med grov mos og ryste ribs.
Søndag	25	Kogt oksekød i peberrodssauce med kartoffel-rodfrugteragout. Nougatis med marcipan.
Mandag	26	Porresuppe Farsbrød af kylling med lune pasta sløjfer med appelsin og estragon, samt sauce.
Tirsdag	27	Oksekødssuppe med boller og brød. Medisterpølse med kartofler, sauce og rødbede tzatziki.
Onsdag	28	Spareribs med kartofler og sauce samt salat Melonsalat med appelsin og mynte men flødeskum
Torsdag	29	Tarteletter med høns i asparges Dampet fisk med hollandaisesauce og kartofler hertil ærter
Fredag	30	Fløde gullasch med mos og surt Æblegrød med fløde
Lørdag	31	Rejesalat på groft brød Lasagne med kartofler og salat

Menuplan for september

Ugedag	Dato	Menu
Søndag	1	Indbagt laks med persille og spinat, kartofler og sauce samt broccoli Skovbær trifli
Mandag	2	Schnitzel med dreng, paprikasauce, kartofler og ærter. Budding med saftsauce.
Tirsdag	3	Forloren skildpadde med ½ æg, brød og kartofler. Abrikosgrød med fløde.
Onsdag	4	Aspargessuppe med brød. Tyrkiske kødboller i tomatflødesauce med kartofler/ris og grønne bønner.
Torsdag Aktivitetsdag	5	Grillpølser med kold kartoffelsalat og salat. Mazarintærte
Fredag	6	Fiskefrikadelle med sovs, kartofler og remoulade Koldskål med kammerjunkere
Lørdag	7	Svinekæber med kartoffel/gulerodsmos og syltede asier. Blandet frugtgrød med fløde.
Søndag	8	Stegt kylling med sauce, agurkesalat og kartofler Svesketrifli
Mandag	9	Cremet tomatsuppe. Grydebøf med kål og kartofler
Tirsdag	10	Hønsesalat på ananas med bacon Stegte lever med bløde løg, kartofler, sauce og surt
Onsdag	11	Frikadeller med brun sovs, kartofler og agurkesalat. Chokolade budding.
Torsdag	12	Tarteletter med skinke, ærter og gulerødder Lun røget makrel med løgsauce, kartofler og bønner.
Fredag	13	Snitte med hellefisk og peberrodscreme. Oksekødspie med stegt marineret peberfrugt, kartofler og sauce.
Lørdag	14	Jægergryde med ris og agurkesalat Abrikosgrød med fløde.
Søndag	15	Stegt svinekam med kartofler, sauce og rødkål. Hjemmelavet is med vafler
Mandag	16	Champignonsuppe Spareribs med kartofler, sauce og coleslaw

Ugedag	Dato	Menu
Tirsdag	17	Krebinetter med stuvet ærter og gulerødder samt kartofler. Skovbær kage.
Onsdag	18	Farseret peberfrugt med dildcreme og kartoffelbåde. Gåsebryst.
Torsdag	19	Risengrød med kanel og smør. Thaifisk med sauce, ris/kartofler og ananassalat.
Fredag	20	Bacon ruller i tomatflødesauce, kartofler og franske ærter Pandekage med syltetøj
Lørdag	21	Hyldebærsuppe med tvebakker Stroganoff med kartoffelmos og syltede asier
Søndag	22	Sous vide stegt kronryrskølle med kartofler, vildsauce og waldorfsalat Hindbærmousse med flødeskum
Mandag	23	Asiatisk suppe Forloren hare med ribs, kartofler og sauce
Tirsdag	24	Gule ærter med flæsk, pølse, kartofler og sennep. Bagte æbler med creme.
Onsdag	25	Snitte med kyllingesalat, ærter, piment og friske urter. Mørbradbøf med bløde løg, kartofler, sauce samt agurkesalat
Torsdag	26	Laksefrikadeller med remoulade, kartofler og sovs, revet gulerod. Øllebrød med flødeskum.
Fredag	27	Steget flæsk med persillesauce, kartofler og rødbedesalat Frugtsalat med chokolade
Lørdag	28	Brændende kærlighed med rødbeder med persille Kræmmerhuse med flødeskum og syltetøj
Søndag	29	Langtidsstegt kalveculotte m/ svampe ala creme og kartofler og broccoli. Appelsinfromage med flødeskum.
Mandag	30	Kotelet i fad med tomat, champignon hertil chilikogt bulgur. Jordbærgrød med fløde.