

Menuplan for august

Ugedag	Dato	Menu
Onsdag	1	Hamburgerryg med stuvet blomkål og kartofler Græsk yoghurt med appelsin
Torsdag	2	Rødspætteruller med fiskesauce og rejer, kartofler samt sommergrønt Pandekager med syltetøj
Fredag	3	Kylling i karry med løg/æbler og ærte samt kartofler/ couscous Frisk frugt
Lørdag	4	Hjerter i flødesauce med kartoffelmos og bagte rødbeder Citronkoldskål med kammerjunkere
Søndag	5	Farseret ribbensteg med kartofler, sauce og rødkålssalat med solbær Hjemmelavet is med jordbærsauce
Mandag	6	Irsk sommerstuvning med kartofler og grov sennep samt rugbrød Frisk frugtsalat med råcreme
Tirsdag	7	Agurkerand med rejer og dressing Kødsovs m/selleri, gulerod, pastinak hertil mild chilikogt bulgur
Onsdag	8	Champignonsuppe med brød Frikadeller med brun sauce, stegte kartofler og agurkesalat
Torsdag	9	Sprødstegt lyssej med kartofler og hvidvinssauce og grønsager Rutebilslagkage
Fredag	10	Tunmousse med dild og groft brød Brændende kærlighed med kartoffelmos og syltede rødbeder
Lørdag	11	Fløde gullasch med mos og surt Æblegrød med fløde
Søndag	12	Coq au vin med kartofler og salat af babyspinat vendt i jomfruolie og ristede mandler Citronfromage med flødeskum
Mandag	13	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder Pære belle Helene
Tirsdag	14	Karrysuppe med ærter Biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød
Onsdag	15	Hakkebøf med bløde løg, ovnbagte pesto kartofler-rodfrugter og sauce Budding med saftsauce
Torsdag	16	Risengrød med kanel, smør og saft Bagt fisk med bløde løg og æblekompot samt kartofler

Ugedag	Dato	Menu
Fredag	17	Forårsrulle Spaghetti bolognese med revet ost og salat
Lørdag	18	Røget makrel rørt med fromage og krydderurter Mørbradgryde med ris og mix salat.
Søndag	19	Rullesteg med æbler/svesker, kartofler og sauce Appelsinfromage
Mandag	20	Stegt lever med bløde løg, kartofler og sauce samt surt Frugtsuppe med tvebakker
Tirsdag	21	Hvid labskovs med purløg, smør og rødbede samt rugbrød Ribs-jordbægrød med fløde
Onsdag	22	Porresuppe Farsbrød af kylling med lune pasta sløjfer med appelsin og estragon, samt sauce
Torsdag	23	Stegt torskefilet på gulerod og porre, med kartofler og sennepssauce Chokolademousse med flødeskum
Fredag	24	Laksesnitte på groft brød Grønsagstærte med tomatsalat samt kartofler
Lørdag	25	Kantarel suppe. Hareskovbo gryde med grov mos og rysteribs
Søndag	26	Kogt oksekød i peberrodssauce med kartoffel-rodfrugteragout Nougatis med marcipan
Mandag	27	Oksekødssuppe med boller og brød Medisterpølse med kartofler, sauce og rødbede tzatziki
Tirsdag	28	Spareribs med kartofler og sauce samt salat Melonsalat med appelsin og mynte og flødeskum
Onsdag	29	Boller i karry med ris, ærter samt mangochutney Bagte æbler med creme sauce
Torsdag	30	Dampet fisk med hollandaisesauce og kartofler hertil ærter Bisquitbund med flødecreme og aniskogte rabarber
Fredag	31	Rejesalat på groft brød Lasagne med kartofler og salat

Menuplan for september

Ugedag	Dato	Menu
Lørdag	1	Enebærgryde med kartofler og ribs gele Fløderand med sherry
Søndag	2	Indbagt laks med persille og spinat, kartofler og sauce samt broccoli Skovbær trifli
Mandag	3	Forloren skildpadde med ½ æg, brød og kartofler Abrikosgrød med fløde
Tirsdag	4	Aspargessuppe med brød Tyrkiske kødboller i tomatflødesauce med kartofler/ris og grønne bønner
Onsdag	5	Schnitzel med drenge, paprikasauce, kartofler og ærter Budding med saftsauce
Torsdag Aktivitetsdag	6	Grillølser med kold kartoffelsalat og salat Mazarintærte
Fredag	7	Øllebrød med flødeskum Stegt sild med sennep, kartofler og kryddersauce
Lørdag	8	Bankekød med kartoffel/gulerodsmos og syltede asier Blandet frugtgrød med fløde
Søndag	9	Stegt kylling med kartoffelrøsti, sky sauce og agurkerelish Gammeldags æblekage med flødeskum og gele
Mandag	10	Cremet tomatsuppe Grydebøf med kål og kartofler
Tirsdag	11	Frikadeller med brun sovs, kartofler og agurkesalat Chokolade budding
Onsdag	12	Klar suppe med boller og urter Paneret kotelet med kartofler, sauce og æble/sellerisalat
Torsdag	13	Hønsesalat på ananas med bacon Lun røget makrel med løgsauce, kartofler og bønner
Fredag	14	Snitte med hellefisk og peberrodscreme Oksekødspie med stegt marineret peberfrugt, kartofler og sauce
Lørdag	15	Stroganoff med mos og surt Stikkelsbærgrød med fløde
Søndag	16	Stegt svinekam med kartofler, sauce og rødkål Hjemmelavet is med vafler

Ugedag	Dato	Menu
Mandag	17	Krebinetter med stuvet ærter og gulerødder samt kartofler Skovbær kage.
Tirsdag	18	Klar suppe med urter og boller Brunkål med flæsk, kartofler, sennep samt rugbrød
Onsdag	19	Farseret peberfrugt med dildcreme og kartoffelbåde Gåsebryst
Torsdag	20	Risengrød med kanel og smør Thaifisk med sauce, ris/kartofler og ananassalat
Fredag	21	Stegte flæsk med persillesauce og kartofler samt revet gulerod Frugtsalat med chokolade
Lørdag	22	Hønsekød i karry med ananaschutney og vilde ris Rødgrød med fløde
Søndag	23	Okseculotte med flødekartofler samt salat af ananas og mango Karamelrand
Mandag	24	Gule ærter med flæsk, pølse, kartofler og sennep Bagte æbler med creme
Tirsdag	25	Jægergryde med ris og drueagurker Hyldebærssuppe med tvebakker
Onsdag	26	Varmrøget laksesalat med brød Forloren hare med vildt sauce, kartofler og syltede ribs
Torsdag	27	Laksefrikadeller med remoulade, kartofler og sovs, revet gulerod Øllebrød med flødeskum
Fredag	28	Snitte med kyllingesalat, ærter, piment og friske urter Bacon ruller i tomatflødesauce, kartofler og franske ærter
Lørdag	29	Kotelet i fad med tomat, champignon hertil chilikogt bulgur Jordbærgrød med fløde
Søndag	30	Langtidsstegt kalveculotte m/ svampe ala creme og kartofler og broccoli Appelsinfromage med flødeskum