

Menuplan for Maj 2024

Dato	Hovedret	Bi ret
1.	Hjerter i flødesovs, grønsager, kartoffelmos	Oksekødssuppe med urter og boller
2.	Krydderfrikadeller, stuvet blomkål, gulerødder, kartofler	Henkogt fersken med flødeskum
3.	Stegt kalkunbryst, grønsagssauce, stegte squash, stegte kartofler	Kokosmakroner
4.	Kalvefrikasse med forårsgrønt, kartofler	Yoghurtdessert med hindbær
5.	Kogt bayonne skinke, spidskål med gremolata, flødekartofler	Rabarbergrød med fløde
6.	Fiskefrikadelle med laks, krydderurtesauce, broccoli, kartofler	Flødeis med kaffe
7.	Kødboller i karrysovs, majs/ærter, ris/ mos	Abrikosgrød med mælk
8.	Stegt kyllingebryst, skysovs, rabarberkompot, agurkesalat, kartofler	Grøn forårssuppe
9.	Frikadeller, stuede ærter og gulerødder, kartofler	Pandekager med syltetøj
10.	Lasagne, salat	Ymerfromage med saftsovs
11.	Millionbøf med hjerter, asier, kartoffelmos	Æblegrød med fløde
12.	Stegt laks, hollandaisesauce, buketsymfoni, brasede kartofler	Rabarberkage med flødeskum
13.	Sprængt svinekam, aspargessovs, bønner, kartofler	Ymerdessert med brombær
14.	Stegt medisterpølse, skysovs, rødkål, kartofler	Henkogt fersken med flødeskum med vanilje
15.	Forloren hare, vildtsovs, broccoli, kartofler	Citronfromage med flødeskum
16.	Mørbradgryde med championer og cocktailpølser, kartoffelmos	Panna cotta med frugtcouillis
17.	Kalvesteg, skysovs, stegte gulerødder-Bønner, kartofler	Blommegrød med fløde
18.	Bolognese, majs/ærter, pasta	Gul alliancegrød med mælk
19.	Stegt svinekam, skysovs, rabarberkompot, agurkesalat, kartofler	Ymerkoldskål kammerjunker
20.	Ovnbagt sej med tomat og ost, broccoli, kartofler	Gulerodskage med ostecreme
21.	Frikadeller, stuvet spidskål, kartofler	Skyr dessert med hindbær
22.	Kogt skinke, aspargessovs, stegte gulerødder, kartofler	Flødeis med chokolade
23.	Paneret karbonade, skysovs, sauteret squash, kartofler	Ananasfromage med flødeskum
24.	Amerikansk farsbrød, paprikasovs, solgul ratatouille, stegte kartofler	Henkogt pære med cremesovs
25.	Gryderet m. svinekød cocktailpølser, bønner og ris	Henkogt fersken med makronflødeskum
26.	Oksesteg med skysovs, ærter, perleløg og ovnstegte kartofler skiver	Jordbærtrifli med flødeskum
27.	Pande stegt rødspættefilet m. citron, persille, hollandaise, spinat, kartofler	Champignonsuppe
28.	Hjerter i flødesovs med ærter, broccoli, og kartoffelmos	Citronfromage med flødeskum
29.	Frikadeller med skysovs, spidskål, tranebær og squash, kartofler	Bagt æblekage med flødeskum
30.	Dahl (linsegryde) og grov bulgur med krydderurter og rød peberfrugt	Risengrød med kanelukker og smør
31.	Stegt kylling med skysovs, rabarberkompot, agurkesalat og kartofler	Rødgrød med fløde
	Med forbehold for ændringer i menuplanen	

