

Menuplan for August 2025

Dato	Hovedret	Bi ret
1.	Kotelet i fad med masalasovs, majs-ærter-rød peber, kartofler	Romfromage med flødeskum
2.	Kalvefrikasse, kartofler	Stikkelsbærgrød med fløde
3.	Forloren hare, vildtsovs, stegte rødløg med grøntsager, kartofler	Aspargessuppe
4.	Paneret rødspættefilet med citron og persille, persillesovs, gulerødder, kartofler	Rabarber kage med flødeskum
5.	Lammefrikadelle med feta, kold kartoffelsalat, gulerodsråkost	Jordbærfromage med flødeskum
6.	Stegt kalkunbryst, grønsagssovs, hvidløgsmarineret bønner, savoykål salat med æbler og nødder, stegte kartofler	Henkogt pære med kanelflødeskum
7.	Frikadeller, stuvet sommerkål, kartofler	Ymerkoldskål - kammerjunker
8.	Chop Suey med bønner, ris	Blommegrød med fløde
9.	Gryderet m. grisekød og cocktailpølser, bønner, kartoffelmos	Ribs-solbærgrød med mælk
10.	Hamburgerryg, grill grøntsager, flødekartofler	Æblekage med flødeskum
11.	Fiskefrikadeller, persillesovs, gulerødder, kartofler	Legeret grøntsagssuppe
12.	Stegt svinekam, skysovs, rabarberkompot, agurkesalat, kartofler	Citronfromage med flødeskum
13.	Frikadeller, marinerede bønner, kold kartoffelsalat med karry	Henkogt ananas og fersken med cremesovs
14.	Fars med porre, skysovs, klostergrønt, råkost, kartofler	Yoghurtdessert med hindbær
15.	Stegt kalkunbryst, sursød tomatsauce, stegte wokgrøntsager, kartoffelmos	Flødeis med jordbær
16.	Kogt kylling, aspargessovs, broccoli, kartofler	Henkogt fersken med makronflødeskum
17.	Kalvesteg, skysovs, glaserede perleløg, drueagurk, kartofler	Ris dessert med rabarberkompot
18.	Græsk farsbrød, tomatsovs med basilikum, solgul ratatouille, stegte kartofler	Moccafromage med flødeskum
19.	Krydret nakkesteg, skysovs, sennepsmarineret grønsagsblanding, kartofler	Flødeis med chokolade
20.	Frikadeller, stuede ærter og gulerødder, kartofler	Æblegrød med mælk
21.	Rødbedebøf, persillesovs, lun spidskål med gremolata, kartofler	Karrysuppe med kylling, med brød
22.	Gryderet m. grisekød og cocktailpølser, salatgrøntsager, kartoffelmos	Hindbærgrød med fløde
23.	Kogt kylling, karrysovs, ananas/rød peber mix, ris/mos	Rød alliancegrød med fløde
24.	Rullesteg m. persille, skysovs, tyttebærsyltetøj, agurkesalat, kartofler	Svampesuppe
25.	Bagt fisk med topping af ost og kartofler, krydderurtesauce, bagte cherrytomater, kartofler	Pandekager med syltetøj
26.	Sprængt svinekam, grønsagssovs, blomkålsblanding, kartofler	Jordbærfromage med flødeskum
27.	Bønnegryde, wokgrøntsager, bulgur,	Henkogt ananas og fersken med råcreme
28.	Kalkunfarsbrød, skysovs, bønner, stegte kartofler	Ymerkoldskål- kammerjunker
29.	Oksesteg, savoykål salat med æbler og nødder, kold kartoffelsalat	Abrikosgrød med fløde
30.	Skinkestroganoff, broccoli, kartoffelmos	Rødgrød med fløde
31.	Kogt bayonne skinke, majs, broccolisalat, flødekartofler	Æblekage med flødeskum

