

Menuplan juli 2025, De Tre Ege

Hovedret			Biret/forret
01	juli	Frikadeller serveret med stuvet ærter og gulerødder samt kartofler	Is og jordbær
02	juli	Pasta Carbonara serveret med ærter	Broccolisuppe serveret med flutes
03	juli	Stegt kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, gulerødder og kartofler	Henkogt pære serveret med kanelflødeskum
04	juli	Stegt svinekam serveret med skysauce, rødkål og kartofler	Ananasfromage serveret med flødeskum
05	juli	Hakkebøffer serveret med skysauce, agurkesalat og kartofler	Risdessert serveret med rabarberkompot
06	juli	Koteletter i fad serveret med basilikum-tomatsauce, broccoli og løse ris	Citronfromage serveret med flødeskum
07	juli	Stegt fiskefilet serveret med grønsagssauce, bønner og kartofler	Jordbær-rabarbergrød
08	juli	Kyllingefrikasse serveret med kartofler	Bagt pærekage serveret med flødeskum
09	juli	Grillpølser serveret med marinerede bønner og kold kartoffelsalat	Is
10	juli	Sprængt kalkun serveret med estragonsauce, klostergrønt og kartofler	Ymerkoldskål serveret med kammerjunkere
11	juli	Paneret skinkeschnitzel serveret med skysauce, bagte timian-gulerødder og kartofler	Henkogt ananas og fersken serveret med cremesauce
12	juli	Oksesteg serveret med skysauce, stegte rødløg med grønsager og kartofler	Appelsinfromage serveret med flødeskum
13	juli	Dampet laks serveret med hollandaisesauce, smørstegt spinat og kartofler	Gammeldags æblekage
14	juli	Kødboller i karrysauce serveret med sauteret peberfrugt og løse ris	Ribs-solbærgrød
15	juli	Paneret kalkunschnitzel serveret med champignonsauce, gul ratatouille og kartofler	Henkogt pære serveret med flødeskum
16	juli	Stegt kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, ærter og gulerødder samt kartofler	Æblekage serveret med flødeskum
17	juli	Stegt kylling serveret med paprikasauce, grillsauterede grønsager og kartofler	Fløderand serveret med abrikospuré
18	juli	Wienerpølser serveret med mormorsalat og kold kartoffelsalat	Kold jordbærsuppe serveret med syret vaniljecreme
19	juli	Italiensk farsbrød serveret med krydret tomatsauce, blomkål og stegte kartofler	Henkogt fersken serveret med cremesauce
20	juli	Kalvesteg serveret med skysauce, stegte gulerødder og kartofler	Hyldeblomstfromage serveret med flødeskum
21	juli	Fisketerrin med laks og persille serveret med grønsags-karrysauce, broccoli og kartofler	Hindbærgrød
22	juli	Sprængt svinekam serveret med peberrodssauce, sauteret squashblanding og kartofler	Gulerodskage pyntet med ostecreme
23	juli	Svensk pølseret serveret med grønne grønsager	Ymerkoldskål serveret med kammerjunkere
24	juli	Krydderfrikadeller serveret med blomkål og kold karry-kartoffelsalat	Flødeis med chokoladesmag
25	juli	Stegt kylling serveret med paprikasauce, ratatouille og kartofler	Jordbær-rabarbergrød
26	juli	Paneret karbonader serveret med stuvet ærter og gulerødder samt kartofler	Kirsebær-yoghurtdessert
27	juli	Dampet laks serveret med hollandaisesauce, stegte blomkål med tomater og kartofler	Blommer i portvin serveret med syret vaniljecreme
28	juli	Tarteletter serveret med høns i asparges	Porre-tomatsuppe serveret med flutes
29	juli	Farsskinke serveret med skysauce, romanescoblanding og kartofler	Flødeis med hyldeblomst smag
30	juli	Skinkestroganoff serveret med broccoli og løse ris	Chokoladekage serveret med flødeskum
31	juli	Kartoffe-læggekage serveret med bagte cherrytomater	Jordbærgrød

Hovedret			Biret/forret
		Ændringer i menuplanen kan forekomme	