

Menuplan juli 2024

Hovedret			Biret
01	juli	Kalkungryde serveret med salatgrønsager og kartoffelmos	Pandekager serveret med syltetøj
02	juli	Chili sin Carne serveret med sauteret peberfrugt og løse ris	Henkogt Pære serveret med tyttebærskum
03	juli	Stegt Kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, blomkål og kartofler	Koldskål med kammerjunkere
04	juli	Paneret Rødspættefilet med persille og citron serveres med krydderurtesauce, klostergrønt og kartofler	Rabarbersuppe serveret med tvebakker
05	juli	Stegt svinekam serveret med skysauce, rødkål, bønner og kartofler	Ananasfromage serveret med flødeskum
06	juli	Stegt flæsk serveret med persillesauce, grøntsager og kartofler	Islagkage
07	juli	Paneret Skinkeschnitzel serveret med skysauce, bagte timiangulerødder og kartofler	Risdessert serveret med Rabarberkompot
08	juli	Ovnbagt fisk med tomat og ost serveret med Hollandaisesauce, broccoli og kartofler	Jordbær-rabarbergrød
09	juli	Kinesisk Chop Suey serveret med peanuts, mangochutney, bønner og løse ris	Bagt Pærekage med flødeskum
10	juli	Stegt Grillpølse serveret med marinerede bønner og kold kartoffelsalat	Vaffelis
11	juli	Hakkebøf serveret med bløde løg, skysauce, blomkål, agurkesalat og kartofler	Ymerkoldskål serveret med kammerjunkere
12	juli	Spr. Kalkun serveres med Estragonsauce, ærter og gulerødder samt kartofler	Hindbærgrød
13	juli	Dampede Laks serveret med Hollandaise sauce, smørstegt spinat og kartofler	Kold jordbærsuppe serveret med syret vaniljecreme
14	juli	Rullesteg med persille serveret med skysauce, grøntblanding og kartofler	Fløderand serveret med abrikospuré
15	juli	Paneret Kalkunschnitzel serveret med champignonsauce, solgul ratatouille og kartofler	Ribs-solbærgrød
16	juli	Millionbøf serveret med grønsager, drueagurker og kartoffelmos	Æblekage med flødeskum
17	juli	Stegt Kyllingebryst serveret med paprikasauce, grillsauterede grønsager og kartofler	Blomkålssuppe serveret med flutes
18	juli	Frikadeller serveret med stuvet spidskål, karotter og kartofler	Henkogt pære serveret med flødeskum
19	juli	Oksesteg serveret med skysauce, stegte rødløg og grønsager samt kartofler	Appelsinfromage med flødeskum
20	juli	Italiensk farsbrød serveret med basilikum-tomatsauce, blomkål og timianstegte kartofler	Henkogt fersken serveret med cremesauce
21	juli	Kalvesteg serveret med skysauce, stegte gulerødder og kartofler	Hyldeblomstfromage serveret med flødeskum
22	juli	Ovnbagt Sej med tomat og ost serveret med dildsauce, spinatblanding og kartofler	Jordbær-rabarbergrød
23	juli	Wienerpølser serveret med mormorsalat og kold kartoffelsalat med karry	Frisk frugt
24	juli	Hjerter i flødesauce serveret med salatgrøntsager og kartoffelmos	Ymerkoldskål serveret med kammerjunkere
25	juli	Frikadeller serveret med stuvet sommerkål, grønsager og kartofler	Champignonsuppe
26	juli	Stegt Kyllingebryst serveret med champignonsauce, bønner og kartofler	Flødeis med chokoladesmag
27	juli	Koteletter i fad serveret med masalasaucen, grønsager og løse ris	Jordbærgrød

Hovedret			Biret
28	juli	Kogt Kalv serveret med dildsauce, gulerødder og kartofler	Blommer i portvin serveret med cremesauce
29	juli	Dampet Laks serveret med Hollandaisesauce, smørstegt spinat og kartofler	Chokoladekage med flødeskum
30	juli	Millionbøf serveret med grønsager og kartoffelmos	Budding serveret med Kirsebærsauce
31	juli	Cremet kikærtegyde serveret med broccoli og kogt perlebyg	Jordbærkoldskål
		Ændringer i menuplanen kan forekomme	