

Menuplan for August 2026

Dato	Hovedret	Bi ret
1.	Forloren hare med vildtsovs, stegte blomkål med Ærter og kartofler	Jordbærfromage med flødeskum
2.	Lammefrikadelle med ost, hvidløgsmarinerede bønner, kold kartoffelsalat	Henkogt pære med kanelflødeskum
3.	Paneret skinkeschnitzel, skysovs, smørsauteret grønt og kartofler	Stikkelsbærgrød med fløde
4.	Pan. rødspættefilet m. Citron/persille, persillesovs, gulerod, kartofler	Rabarber kage med flødeskum
5.	Kylling i fad med paprikasovs, Broccoli, ris	Blommegrød med mælk
6.	Kalvefrikasse, Kartofler	Koldskål med Kammerjunker
7.	Stegt kalkunbryst med grill grønt og flødekartofler	Flødeis med kirsebær
8.	Farmors gryderet med cocktailpølser, stegte wokgrønsager, mos	Squashkage med ostecreme
9.	Stegt svinekam med skysovs, rabarberkompot, agurkesalat, kartofler	Æblekage med flødeskum
10.	Stegt fiskefilet, aspargessovs, grill grøntsager, kartofler	Citronfromage med flødeskum
11.	Hamburgerryg med stuvet spinat, gulerødder og kartofler	Henkogt ananas og fersken med cremesovs
12.	Fars med porre, Sursød tomatsauce, Bagt tomat, blomkål, bønner, karotter, Kartofler	Yoghurtdessert med hindbær
13.	Stegt medisterpølse med skysovs, spidskål gremolata og kartofler	Gul alliancegrød med fløde
14.	Frikadeller, Marinerede gulerødder, Kold kartoffelsalat med karry	Flødeis med jordbær
15.	Frikadeller, Stuede Ærter og gulerødder, Kartofler	Hindbærgrød med fløde
16.	Krydret nakkesteg, skysovs, sennepsmarineret blomkål og gulerod, kartofler	Risdessert med rabarberkompot
17.	Farsskinkesteg, med skysovs, bønner og kartofler	Moccafromage med flødeskum
18.	Stegt kylling, tomatsovs med basilikum, spidskål gremolata og pasta	Æblegrød med mælk
19.	Rødbedebøf med persillesovs, broccoli og kartofler	Henkogt fersken med makronflødeskum
20.	Kogt kylling med aspargessovs, broccoli og kartofler	Flødeis med chokolade
21.	Kalvesteg med skysovs, glaserede perleløg, flødekartofler	Stikkelsbærkage med flødeskum
22.	Millionbøf med stegte gulerødder og kartoffelmos	Pandekager med syltetøj
23.	Sprængt svinekam med krydderurtesovs, karotter og kartofler	Jordbærfromage med flødeskum
24.	Fiskefrikadeller med grønsagssovs, gulerødder og kartofler	Abrikosgrød med fløde
25.	Kylling i karry med ananas med rød peber, broccoli og løse ris	Henkogt ananas og fersken med råcreme
26.	Italienske kødboller med ratatouille og pasta	Flødeis med kirsebær
27.	Stegt medister med bønner og varm kartoffelsalat	Svampesuppe med brød
28.	Oksesteg med skysovs, stegte blomkål og kartofler	Rød alliancegrød med fløde
29.	Skinkestroganoff med broccoli og kartoffelmos	Citronfromage med flødeskum
30.	Bøf Lindstrøm med pebersovs, Ærter, broccoli, bønner og kartofler	Legeret porresuppe med brød
31.	Pandekager med svampefyld og marinerede gulerødder og råkost	Æblekage med flødeskum
	Med forbehold for ændringer i menuplanen	