

Menuplan juni 2025

Hovedret			Biret/forret
01	juni	Hamburgerryg serveret med bønner og flødekartofler	Rabarberkage serveret med flødeskum
02	juni	Kalkunfarsbrød serveret med champignonsauce, romanescoblanding og kartofler	Rød alliancegrød
03	juni	Bagt fisk med topping af ost serveret med krydderurtesauce, karotter og kartofler	Fløderand serveret med abrikospure
04	juni	Kogt skinke serveret med hvidløgsmarineret bønner og kold kartoffelsalat	Ymerkoldskål serveret med kammerjunkere
05	juni	Kogt kylling serveret med karrysauce, sauteret peberfrugter og løse ris	Grøn forårssuppe serveret med flutes
06	juni	Rullesteg serveret med persille, skysauce, klostergrønt og kartofler	Hindbærfrofromage serveret med flødeskum
07	juni	Grillpølser serveret med marinerede bønner og kold kartoffelsalat	Vaffelis
08	juni	Forloren hare serveret med vildtsauce, grønne grønsager og kartofler	Ymerfromage serveret med saftsauce
09	juni	Dampet sejfilet serveret med hollandaisesauce, grønsager og kartofler	Pandekager serveret med syltetøj
10	juni	Stegt svinekam serveret med skysauce, æble-løg kompot og kartofler	Henkogt pære serveret med makronflødeskum
11	juni	Gryderet espangnole serveret med bønner og løse ris	Æblegrød
12	juni	Broccoligratin serveret med ratatouille	Aspargessuppe serveret med flutes
13	juni	Paneret karbonader serveret med skysauce, stegte gulerødder og kartofler	Sherryfromage serveret med flødeskum
14	juni	Skinkestroganoff serveret med blomkål og kartoffelmos	Hyldeblomstfrofromage serveret med flødeskum
15	juni	Stegt flæsk serveret med persillesauce, gulerødder og nye kartofler	Is og jordbær
16	juni	Fiskefrikadeller serveret med aspargessauce, bagte cherrytomater, blomkål og nye kartofler	Hindbærgrød
17	juni	Svensk pølseret serveret med grønne grønsager	Henkogt frugt serveret med cremesauce
18	juni	Stegt kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, asier og nye kartofler	Legeret porresuppe serveret med flutes
19	juni	Hamburgerryg serveret med aspargessauce, sennepsmarineret grønsager og nye kartofler	Budding serveret med kirsebærsauce
20	juni	Kalvesteg serveret med skysauce, broccoli og nye kartofler	Ymerkoldskål serveret med kammerjunkere
21	juni	Karrygryde med kød og cocktailpølser serveret med bønner og løse ris	Yoghurt-kirsebær dessert
22	juni	Kalvesteg serveret med skysauce, stegte gulerødder og nye kartofler	Henkogt fersken serveret med makronflødeskum
23	juni	Barbequemarineret spoleben serveret med spidskål med sommergrønt og flødekartofler	Panna cotta serveret med frugtcouilis
24	juni	Fiskefrikadeller serveret med remouladesauce, ærter, bønner og nye kartofler	Æblegrød
25	juni	Krydret nakkesteg serveret med skysauce, squashblanding og nye kartofler	Gulerodskage
26	juni	Broccolifrikadeller serveret med grillsauteret grønsager og kold kartoffelsalat	Aspargessuppe serveret med flutes
27	juni	Stegt kylling serveret med tomatsauce, solgul ratatouille og løse ris	Jordbærkoldskål serveret med tvebakker
28	juni	Hamburgerryg serveret med stuvet spinat og nye kartofler	Ymerfromage serveret med kirsebærsauce
29	juni	Kalkungryde serveret med grønsager og kartoffelmos	Pandekager serveret med syltetøj og is
30	juni	Paneret rødspættefilet med persille og citron serveret med krydderurtesauce og nye kartofler	Jordbærgrød

Hovedret			Biret/forret
		Ændringer i menuplanen kan forekomme	