

Menuplan august 2025

Hovedret			Biret/forret
01	aug	Koteletter i fad serveret med marsalasauce, majs, ærter og rød peber samt løse ris	Romfromage serveret med flødeskum
02	aug	Forloren hare serveret med vildtsauce, stegte rødløg med grøntsager og kartofler	Is
03	aug	Stegt kalkunbryst serveret med grønsagssauce, smørsauteret gulerødder og peberfrugt samt stegte kartofler	Henkogte pærer serveret med kanelflødeskum
04	aug	Frikadeller serveret med stuvet sommerkål, gulerødder og kartofler	Blommegrød
05	aug	Paneret rødspættefilet serveret med persillesauce, bønner og kartofler	Frisk frugt
06	aug	Lammefrikadeller med feta serveret med hvidløgsmarineret bønner samt kold kartoffelsalat	Flødeis med kirsebærsmag
07	aug	Paneret skinkeschnitzel serveret med skysauce, klostergrønt og kartofler	Jordbærfromage serveret med flødeskum
08	aug	Hakkebøf serveres med skysauce, bløde løg, rødbeder og kartofler	Ymerkoldskål serveres med kammerjunkere
09	aug	Stegt svinekam serveres med skysauce, rabarberkompot, agurkesalat og kartofler	Henkogt frugt serveret med cremesauce
10	aug	Hamburgerryg serveret med stuvet spinat, karotter og kartofler	Citronfromage serveret med flødeskum
11	aug	Stegt fiskefilet serveret med persillesauce, grønsager og kartofler	Ribs-solbærgrød
12	aug	Stegt medisterpølse serveret med skysauce, spidskål med gremolata og kartofler	Æblekage serveret med flødeskum
13	aug	Stegt kalkun serveret med sursød tomatsauce, stegte wokgrønsager og løse ris	Frisk frugt
14	aug	Stegt kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, bagte tomater, blomkål og kartofler	Islagkage
15	aug	Oksekødsauce serveret med bønner og pasta	Yoghurtdessert med hindbær
16	aug	Gryderet med svinekød og cocktailpølser serveret med marineret squash med rød peber samt kartoffelmos	Henkogt fersken serveret med makronflødeskum
17	aug	Kalvesteg serveret med skysauce, glaseret perleløg, drueagurk og kartofler	Is
18	aug	Dampet sejfilet serveret med sennepssauce, salatgrønsager og kartofler	Hindbærgrød
19	aug	Stegt kyllingebryst serveret med tomatsauce med basilikum, spidskål med gremolata og pasta	Drømmekage
20	aug	Moussaka serveret med marinerede bønner	Risdessert serveret med rabarberkompot
21	aug	Frikadeller serveret med stuvet ærter og gulerødder samt kartofler	Frisk frugt
22	aug	Krydret nakkesteg serveret med skysauce, sennepsmarineret romaneskoblanding og kartofler	Moccafromage serveret med flødeskum
23	aug	Kalkunfarsbrød serveret med skysauce, wokgrønsager og stegte kartofler	Rød alliancegrød
24	aug	Oksesteg serveret med skysauce, stegte blomkål og kartofler	Jordbærfromage serveret med flødeskum
25	aug	Fiskefrikadeller serveret med kryddersauce, gulerødder og kartofler	Henkogt frugt serveret med råcreme
26	aug	Sprængt svinekam serveret med urtesauce, bønner og kartofler	Pandekager serveret med syltetøj
27	aug	Kogt kylling serveret med karrysauce, ananas/rød peber mix, broccoli og løse ris	Flødeis med kirsebærsmag
28	aug	Stegt kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, bønner og kartofler	Broccolisuppe serveret med flutes
29	aug	Rullesteg serveres med skysauce, tyttebærsyltetøj, agurkesalat og kartofler	Ymerkoldskål serveret med kammerjunkere
30	aug	Kalvesteg serveret med skysauce, braiseret porrer og kartofler	Citronfromage serveret med flødeskum
31	aug	Kogt skinke serveret med stuvet spinat og stegte kartofler	Henkogt pære serveret med kanelflødeskum

Hovedret			Biret/forret
		Ændringer i menuplanen kan forekomme	