

# Menuplan maj 2026

Hovedret			Biret/forret
01	maj	Kalvesteg serveret med skysauce, grøntmix og kartofler	Cheesecake
02	maj	Marineret kalkunbryst serveret med spidskål med gremolata og flødekartofler	Brombær-Ymerdessert
03	maj	Stegt kylling serveret med skysauce, rabarberkompot, agurkesalat og kartofler	Is
04	maj	Laksefrikadeller serveret med stuvet ærter og gulerødder samt kartofler	Rabarbergrød
05	maj	Kogt skinke serveret med krydderurtesauce, broccoli og kartofler	Henkogt fersken serveret med makronflødeskum
06	maj	Kødboller i karrysauce serveret med sauteret squashblanding og løse ris	Pandekager med syltetøj
07	maj	Stegt Kalvelever serveret med skysauce, bløde løg, karotter og kartofler	Grøn forårssuppe serveret med flutes
08	maj	Flæskesteg serveret med skysauce, rødkål, chips og kartofler	Appelsinfromage serveret med flødeskum
09	maj	Mørbradgryde serveret med buketsymfoni og løse ris	Henkogt pære serveret med vaniljeflødeskum
10	maj	Hakkebøffer serveret med skysauce, bløde løg, stegte gulerødder og kartofler	Jordbærgrød
11	maj	Stegt Laks serveret med hollandaisesauce, smørstegt spinat og kartofler	Vaniljebudding serveret med saftsauce
12	maj	Paneret kalkunschnitzel serveret med paprikasauce, marineret squash og rød peber samt kartofler	Rabarberkage serveret med flødeskum
13	maj	Forløren hare serveret med vildtsauce, broccoli og kartofler	Blommegrød
14	maj	Tomat/løg tærte serveret med bagte gulerødder og linser	Blomkålssuppe serveret med flutes
15	maj	Stegt medisterpølse serveret med skysauce, rødkål og kartofler	Citronfromage serveret med flødeskum
16	maj	Stegt svinekam serveret med skysauce, rabarberkompot, agurkesalat og kartofler	Skyrdessert med hindbær
17	maj	Kylling i fad serveret med paprikasauce, broccoli og løse ris	Ananasfromage serveret med flødeskum
18	maj	Fiskefrikadeller serveret med persillesauce, grøntmix og kartofler	Gulerodskage med ostecreme
19	maj	Kogt kalv serveret med dildsauce, bønner og kartofler	Kalvekødssuppe
20	maj	Paneret karbonader serveret med skysauce, sauteret squashblanding og kartofler	Henkogt fersken serveret med cremesauce
21	maj	Gryderet med svinekød og cocktailpølser serveret med bønner og kartoffelmos	Ymerkoldskål serveret med kammerjunkere
22	maj	Kogt skinke serveret med sennepssauce, grønne grøntsager og kartofler	Minestrone
23	maj	Kalvesteg serveret med skysauce, ærter og perleløg samt kartofler	Citronfromage serveret med flødeskum
24	maj	Koteletter serveret med krydret tomatsauce, broccoli og kartofler	Henkogt frugt serveret med kanelflødeskum
25	maj	Paneret rødspættefilet med citron og persille serveret med hollandaisesauce, smørstegt spinat og kartofler	Rødgrød
26	maj	Kalvesteg serveret med skysauce, franske ærter og kartofler	Jordbærtrifli serveret med flødeskum
27	maj	Hjerter i flødesauce serveret med grønne grøntsager og kartoffelmos	Grøn forårssuppe serveret med flutes
28	maj	Frikadeller serveret med skysauce, spidskålssalat og kartofler	Nougatfyldte pandekager
29	maj	Stegt kylling serveret med skysauce, rabarberkompot, agurkesalat og kartofler	Bagt æblekage serveret med flødeskum
30	maj	Paneret skinkeschnitzel serveret med skysauce, grønne grøntsager og stegte kartofler	Blommer i portvin serveret med syrnet vaniljecreme
31	maj	Kogt skinke serveret med hvidløgsmarineret bønner og marineret kartoffelsalat	Hindbærfromage serveret med flødeskum

Hovedret		Biret/forret
	<b>Ændringer i menuplanen kan forekomme</b>	