

Menuplan for maj 2024.

Dato	Hovedret	Biret
01 Maj	Paneret koteletter serveret med skysauce, stegte gulerødder og kartofler	Kokosmakroner
02 Maj	Stegt kalkunbryst serveret med grøntsagssauce, broccoli og kartofler	Henkogt ferskner serveret med flødeskum
03 Maj	Italiensk farsbrød serveret med basilikumtomatsauce, bønner og stegte kartofler	Æblesuppe serveret med hjemmelavet müsli
04 Maj	Kalvefrikasse serveret med stegte blomkål og kartofler	Yoghurtdessert med Hindbær
05 Maj	Kogt skinke serveret med spidskål med gremolata og flødekartofler	Henkogt pærer serveret med makronflødeskum
06 Maj	Dampet Sejfilet serveret med kaperssauce, gulerødder og kartofler	Grøn forårssuppe serveret med flutes
07 Maj	Stegt Kyllingebryst serveret med skysauce, rabarberkompot, agurkesalat og kartofler	Abrikosgrød
08 Maj	Stegt Kalvelever serveret med bløde løg, skysauce, grøntsager og kartofler	Pandekager serveret med syltetøj
09 Maj	Lasagne serveret med marinerede bønner	Kalvekødssuppe med boller og urter
10 Maj	Skinkestroganoff serveret med grøntblanding og kartoffelmos	Ymerfromage med saftsauce
11 Maj	Kalvesteg serveret med vildtsauce, bønner og kartofler	Panna Cotta med frugtcouilis
12 Maj	Stegt Laks serveret med Hollandaisesauce, smørstegt spinat og gulerødder samt kartofler	Rabarberkage serveret med flødeskum
13 Maj	Hjertemillionbøf serveret med asier og kartoffelmos	Æblegrød
14 Maj	Tarteletter serveret med Høns i asparges	Ymerdessert serveret med brombær
15 Maj	Hakkebøffer serveret med bløde løg, skysauce, rødkål, blomkål og kartofler	Henkogt fersken serveret med vaniljeflødeskum
16 Maj	Paneret Kalkunschnitzel serveret med paprikasauce, marinerede squash og rød peber samt kartofler	Blomkålssuppe serveret med flutes
17 Maj	Mørbradgryde med champignon og cocktailpølser serveret med grøntsager og løse ris	Citronfromage serveret med flødeskum
18 Maj	Kogt skinke serveret med Dijonsennepssauce, grillgrøntsager og kartofler	Ananasfromage serveret med flødeskum
19 Maj	Kalkunkarrygryde serveret med ananas/rødpeber mix, ærter og løse ris	Is surprise
20 Maj	Kogt Kalv serveret med dildsauce, bønner og kartofler	Gulerodskage med ostecreme
21 Maj	Fiskefrikadeller serveret med persillesauce, gulerødder og kartofler	Ribs-solbærgrød
22 Maj	Bolognese serveret med grønne grøntsager og pasta	Skyr dessert serveret med Hindbær
23 Maj	Panerede Karbonader serveret med skysauce, sauterede squashblanding og kartofler	Minestrone suppe serveret med flutes
24 Maj	Stegt svinekam serveret med skysauce, rabarberkompot, agurkesalat og kartofler	Henkogt pærer serveret med cremesauce
25 Maj	Stegt Medister serveret med stuvet ærter og gulerødder samt kartofler	Flødeis med Hyldeblomstsmag
26 Maj	Oksesteg serveret med skysauce, ovnstegte kartofler med timian og hvidløg samt franske ærter	Jordbærtrifli serveret med flødeskum
27 Maj	Spinatlasagne serveret med bagte timiangulerødder	Champignonsuppe med flutes
28 Maj	Paneret rødspættefilet serveret med Hollandaisesauce, smørstegt spinat og kartofler	Rødgrød
29 Maj	Stegt Kyllingebryst serveret med skysauce, spidskålssalat og kartofler	Citronfromage med flødeskum
30 Maj	Farsskinke serveret med skysauce, stegte blomkål med tomat og stegte kartofler	Henkogt fersken serveret med makronflødeskum
31 Maj	Stegt Kotelet serveret med basilikumtomatsauce, broccoli og løse ris	Bagt Æblekage serveret med flødeskum
	Med forbehold for ændringer i menuplanen	