

Menuplan - maj 2025

Torsdag	1.	Gartnerens bolognaise, rodfrugte/kartoffelmos, rødbeder	Chokoladebudding m/ flødeskum
Fredag	2.	Forloren hare, skysauce, kartofler, gelé, broccolisalat	Tunmoussé m. flute
Lørdag	3.	Kylling i karry m. ris og spidskålsalat med æbler	Hindbærmousse m. flødeskum
Søndag	4.	St.nakkefilet/æbler og svesker, skysauce, kart., rødkål, fr. kartofler	Is m. vafler
Mandag	5.	Wienerpølser, varm kartoffelsalat, sennep, ketchup	Krydret tomatsuppe m. brød
Tirsdag	6.	Lasagne m. bld. Salat og flute m. smør	Stikkelsbærgrød m. fløde
Onsdag	7.	Lammesteg, flødekartofler, blandet salat med dressing	Gammeldags æblekage m.flødeskum
Torsdag	8.	Græsk farsbrød, tzatziki, stegte rodfrugter	Sherryfromage
Fredag	9.	St. fisk, persillesauce, kartofler, råkost	Råsyltede blommer m/ fl.skum
Lørdag	10.	Kotelet m. champignonsauce, kartoffelbåde, dampede grønsager	Mandelbudding m. kirsebærsauce
Søndag	11.	St. kylling, skysauce, kogt kartoffel, , agurkesalat	Chokolademouse m/ flødeskum
Mandag	12.	Boller i selleri, kartofler, spidskålssalat	Rabarber/jordbærgrød m/ fløde
Tirsdag	13.	Dampet fisk, hvidvinssauce, kartofler, råkost	Is med vafler
Onsdag	14.	Grønsagsbolognese m. pasta, parmesanost, squashesalat	Ymerkoldskål m. ristede havregryn
Torsdag	15.	Farsskinke, pikantsauce, kartofler og broccoli, surt	Rabarbersuppe m. flødeskum
Fredag	16.	Skipper Labskovs m. rugbrød, rødbeder, purløg og smør	Skovbærgrød m/ fløde
Lørdag	17.	Kylling, paprikasauce, ½ bagte kartofl., bld. salat	Pandekager med syltetøj
Søndag	18.	Flæskesteg m. skysauce, kart., agurksalat, bønner, fr. kartofler	Is m. jordbærsauce
Mandag	19.	Hjertegullach, kartoffelmos, asier	Solbærgrød m. fløde
Tirsdag	20.	Frikadeller stv. kål, kartofler, rødbeder	Kold fiskeanretning m/ flutes
Onsdag	21.	Vegetarisk paprikagryde, kartoffelmos, drueagurker	Æblegrød m. mælk
Torsdag	22.	Fiskeret fra skagen, kartofler, gulerødder	Koldskål m/ kammejunker
Fredag	23.	Hakkebøf/løg, skysauce, kart., hj.syltede rødbeder, spidskålssalat	Henkogt fersken m/ flødeskum
Lørdag	24.	Hofgryde(svinekød, champ.,hk.tomat, bønner) kart.mos, surt	Rabarberkage m. smuldredej, flødeskum
Søndag	25.	Hamburgryg m. stuvet spinat, kart., bagte gulerødder	Is m. vafler
Mandag	26.	Stegt fisk, persillesauce, kartofler, citron, gulerodsråkost	Tomatsuppe med flutes
Tirsdag	27.	Vegetarisk karrygryde, kartoffelmos, bagte rødbeder/creme fraiche	Amerikansk frugtsalat
Onsdag	28.	Brunkål m. magert flæsk og nakkefilet, kartofler, sennep	Pandekager med syltetøj
Torsdag	29.	Sprængt Kalkuncuvette, paprikasauce, stegte kartofler, ærter	Sherryfromage
Fredag	30.	Frikadeller, skysauce, stegte kartofler, surt	Skovbærgrød m. mælk/fløde
Lørdag	31.	Nygårdsgryde, ris, surt	Alliancegrød m. fløde

