

## Menuplan for juli 2026

- |   |  |
|---|--|
| 1. Stegt kylling, skysauce, ovnkartofler, sommerslaw          | Hindbærgrød, mælk/fløde                |
| 2. Tomattærte, blandet salat, dressing                        | Pandekager, syltetøj                   |
| 3. Italiensk farsbrød, pikantsauce, kartofler, blomkål        | Laksemousse m. pynt, dressing, brød    |
| 4. Enebærgryde, kartofler, surt                               | Sherryfromage, flødeskum               |
| 5. Kogt kalv, frikassesauce, kartofler, persilledrys          | Pæresorbet, knust makron               |
| 6. Kalkun cordon bleu, sennepssauce, kartofler, ærter         | Lun æbletærte, creme fraiche           |
| 7. Frikadeller, kold kartoffelsalat, blandet salat            | Kold rabarbersuppe, tvebakker          |
| 8. Bagt fisk, hollandsesauce, kartofler, carotter             | Hindbærmousse, flødeskum               |
| 9. Forloren hare, vildtsauce, kartofler, broccoli             | Jordbærkoldskål, kammerjunkere         |
| 10. Nygårdsgryde, ris, asier                                  | Rejesalat m. pynt, brød                |
| 11. Stegt kylling, skysauce, kartofler, agurkesalat           | Chokoladebudding, flødeskum            |
| 12. Hamburgerryg, stv. spinat, kartofler, gulerødder          | Tricolore is, vafler                   |
| 13. Hakkebøf, bløde løg, kold bearnaise, kartofler, ærter     | Kold hybensuppe, flødeskum             |
| 14. Grøntsagsbolognese, pasta, parmesan                       | Fløderand, hindbærsauce                |
| 15. Svensk pølseret, purløg                                   | Kirsebærtrifli, flødeskum              |
| 16. Stegt fisk, persillesauce, kartofler, gulerodsråkost      | Frisk frugt                            |
| 17. Revelsben, skysauce, kartofler, coleslaw                  | Henkogt pære, makronfløde              |
| 18. Kalkungryde, ris, spidskålssalat                          | Appelsinmousse, flødeskum              |
| 19. Husarsteg, svampesauce, kartofler, bønner                 | Vaniljeis, karamelsauce                |
| 20. Farseret porre, skysauce, kartofler, surt                 | Kold æblesuppe, vaniljeflødeskum       |
| 21. Dampet fisk, hvidvinsauce, kartofler, bagte gulerødder    | Chokolademousse, flødeskum             |
| 22. Stegt kalvelever, bløde løg, skysauce, kartofler          | Koldskål med is                        |
| 23. Græske frikadeller, ovnkartofler, blandet salat, dressing | Jordbærgrød, mælk/fløde                |
| 24. Skinkeschnitzel, skysauce, kartofler, ærter               | Maskeret blomkål, dressing, brød       |
| 25. Kylling i fad, tomatsauce, pasta, broccoli                | Rabarber-hindbærcrumble, creme fraiche |
| 26. Nakkesteg, skysauce, kartofler, rabarberkompot            | Chokoladeis, vafler                    |
| 27. Sejkrebnet, kold remouladesauce, kartofler, carotter      | Henkogte ferskner, flødeskum           |
| 28. Boller i karry, ris, gulerodsråkost                       | Skovbærgrød, mælk/fløde                |
| 29. Svampebøf, krydderdressing, ovnkartofler, ½ bagte tomat   | Kyllingesalat m. pynt, brød            |
| 30. Lasagne, blandet salat, dressing, brød                    | Syltede blommer, råcreme               |
| 31. Kalkunfrikadeller, stv. spidskål, kartofler, surt         | Fløderand, kirsebærsauce               |

