

# Menuplan for uge 23- 2019

DET DANSKE  
MADHUS

<b>Tirsdag</b> d. 04.06.	Frikadeller med kold kartoffelsalat og ærter Hakkebøf med bearnaisesovs, kartofler samt marinerede bønner Oksekødssuppe med kød og melboller Jordbærgrød med mælk
<b>Onsdag</b> d. 05.06.	Karbonade med stuede ærter og gulerødder, bulgursalat Hvidvinsdampet torsk med flødestuvede spinat, kartofler og gulerødder Rødgrød med mælk Appelsinfromage med flødeskum
<b>Torsdag</b> d. 06.06.	Bøf bourginon med kartofler og majs Barbecue revelsben af gris med smør eller sovs, kartofler og pastinak/gulerod Vaniljebudding med saftsovs Æblegrød med mælk
<b>Fredag</b> d. 07.06.	Kylling i karry med ris og cherrytomater med løg Italiensk inspirerede kødboller i tomatsovs, kartofler samt marinerede bønner Skovgrød med mælk Frugtsalat med chokoladedrys
<b>Lørdag</b> d. 08.06.	Braiseret okseinderlår med skysovs, kartofler og marinerede rødløg Stegt kylling med persille, skysovs og kartofler samt marinerede bønner Rabarberkage med flødeskum Jordbærgrød med mælk
<b>Søndag</b> d. 09.06.	Hamburgerryg med aspargessovs, kartofler samt broccoli eller bulgursalat Farsbrød med cherrytomat/persille, skysovs, kartofler, courgette og gulerod Citronfromage med flødeskum Rødgrød med mælk
<b>Mandag</b> d. 10.06.	Pasta carbonara med julienne af selleri og gulerod og porre Biksemad med rødbede Pandekager med syltetøj æblegrød med mælk