

# Menuplan for uge 24 - 2019

DET DANSKE  
MADHUS

<b>Tirsdag</b> d. 11.06.	Kylling Tikka Masala, kartofler samt blomkål og gulerødder Frikadeller med kold kartoffelsalat, porre vinagrette eller råkost Ymerkoldskål med strejf af hyldeblomst Hindbærgrød med mælk
<b>Onsdag</b> d. 12.06.	Brændende kærlighed Stegt rødspætte med persillesovs, kartofler samt råkost eller tyttebærsylt Jordbærgrød med mælk Jordbærgelerand med vaniljecreme
<b>Torsdag</b> d. 13.06.	Stegt flæsk med hvid løgsovs, kartofler samt ovnbagte rødbeder eller råkost Karbonade med legeret sovs, kartofler -rosenkål/porre med mandler og bacon Henkogt fersken og blommer med valnøddecreme Abrikosgrød med mælk
<b>Fredag</b> d. 14.06.	Baconbøf med tomatflødesovs, kartofler samt marinerede bønner eller råkost Enebærgryde med kartofler, bagte courgetter, selleri og tomat Chokoladebudding med flødeskum Blommegrød med mælk
<b>Lørdag</b> d. 15.06.	Sprængt kalvespidsbryst med peberrodssovs, kartofler og ærter /gulerødder Italiensk inspireret farsbrød af okse, skysovs og kartofler, en salat af savoykål Hindbærgrød med mælk Fløderand med rabarberkompot
<b>Søndag</b> d. 16.06.	Kamsteg med skysovs , kartofler og rødkål Ungkvæglever med bløde løg , løgsovs samt kartofler og råkost Jordbærgrød med mælk Citronfromage med flødeskum