

Menuplan for uge 22 - 2019

DET DANSKE
MADHUS

Tirsdag d. 28.05	krydret kylling med smør/ tomatflødesovs, stegte ris med grønt, spidskålssalat Gullasch af okse med kartoffelmos og ærter Aspargessuppe med kødboller Jordbærgrød med mælk
Onsdag d. 29.05.	Fiskefrikadeller med persillesovs, kartofler samt marinerede gulerødder Kalkungrøde, kartofler samt ærter med rød peber eller råkost Abrikosgrød med mælk Panna cotta med rabarberkompot
Torsdag d. 30.05	Karbonade med skysovs, kartofler samt en blanding af grønsager Frikadeller med stuvet spidskål, kartofler og råkost Henkogte pærer med karamelfløde Kirsebærgrød med mælk
Fredag d. 31.05.	Kotelet af gris i tomatflødesovs, kartofler og porrer vinagrette Forloren hare med vildtsovs, kartofler samt chutney Oksekødssuppe med kød og melboller Sveskegrød med mælk
Lørdag d. 01.06.	Bøf Lindstrøm med skysovs og kartofler samt spidskålssalat eller blomkål Braiseret skank af gris med rødvinssovs, kartofler og blomkål Jordbærgrød med mælk Citronfromage med flødeskum
Søndag d. 02.06.	Spr. Kam af gris med flødelegeret sovs, kartofler og bønner eller råkost Ungkvæglever med bacon, skysovs samt kartofler og tomatsalsa Abrikos-havtornegrød med mælk Vafler med syltetøj
Mandag d. 03.06.	Millionbøf med kartoffelmos og ærter Okselasagne med dampede grønsager eller råkost Kærnemælkskoldskål med tilbehør Kirsebærgrød med mælk