

# Menuplan for uge 25- 2019

DET DANSKE  
MADHUS

<b>Tirsdag</b> d. 18.06.	Simregryde af gris, kartofler og bønner Boller i karry med ris og ærter Æblekage med flødeskum Kirsebærgrød med mælk
<b>Onsdag</b> d.19.06	frikadeller med flødestuvet spinat, kartofler og gulerødder stegt makrel med persillesovs, kartofler og gulerødder Jordbærgrød med mælk Kold rabarbersuppe tilsmagt med sherry
<b>Torsdag</b> d. 20.06.	Millionbøf med kartoffelmos Provencekrydret kylling , smør eller flødesovs, bagte kartofler med courgetter Ymerfromage med jordbærsovs Sveskegrød med mælk
<b>Fredag</b> d. 21.06.	Kyllingefrikasse´ med asparges samt kartofler Fiskefrikadeller med citronsovs, kartofler og broccoli Jordbærgrød med mælk Amerikanske pandekager med syltetøj
<b>Lørdag</b> d. 22.06.	Karbonade med smør eller flødesovs, kartofler samt gulerødder Mignon med mix af ris og flødesovs samt ærter eller bønnesalat Chokolade-nøddefromage med flødeskum Kirsebærgrød med mælk
<b>Søndag</b> d. 23.06.	Farsbrød med porre samt legeret sovs, kartofler, blomkål og gulerod Gullasch af okse med kartofler og majs eller sommercoleslaw Citronfromage med flødeskum Jordbærgrød med mælk
<b>Mandag</b> d. 24.06.	Roastbeef med kold kartoffelsalat Hakkebøf med skysovs, samt kartofler og bløde løg Hindbærkoldskål med tilbehør Kirsebærgrød med mælk