

# Menuplan for uge 26- 2019

DET DANSKE  
MADHUS

<b>Tirsdag</b> d. 25.06.	Farserede porre, flødelegeret sovs samt kartofler og tyttebærsylt evt. salat Svenske kødboller i flødesovs, kartofler og gulerødder Rabarberkoldskål Stikkelsbærgrød med mælk
<b>Onsdag</b> d. 26.06.	Karbonade med skysovs, kartofler og råkost Hvidvinsdampet forsk med sennepssovs, kartofler og blande grønsager Jordbærgrød med mælk eller oksekødssuppe med kød og melboller Jordbærkage med flødeskum
<b>Torsdag</b> d. 27.06.	Hjertemillionbøf af ungkvæg, kartoffelmos samt salat Tarteletter med høns i asparges Henkogte blommer med råcreme Æblegrød med mælk
<b>Fredag</b> d. 28.06.	Medister med spidskålsstuvning, kartofler og råkost Fyldt pandekage med oksekød samt cous - cous med grønsager Citronfromage med flødeskum Skovbærgrød med mælk
<b>Lørdag</b> d. 29.06.	Simregryde med kalv, porre og champignons, kartofler og bagte bønner Oksespidsbryst med peberrodssovs, kartofler og ærter eller salat Hindbærgrød med mælk Mandelbudding med rabarberkompot
<b>Søndag</b> d. 30.06.	Biksemad med rødbede Baconbøf med skysovs, kartofler og blomkål med pesto eller råkost Jordbærgrød med mælk Romfromage med flødeskum