

**Menuplan  
Maj 2026**

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Fre 01	Farseret porre med grøntsager, porresovs og kartofler		Æggekage m/bacon, grøntsager og kartofler		Æblekage med flødeskum								Kalkunsteak m/salatmix, sovs og kartofler	
Lør 02	Bøf med bløde løg, brun sovs og kartofler		Mørbradbøf med grøntsager, svampesovs og kartofler		Frugtsalat m/flødeskum og lakridsdrys								Gryderet m/plantekød og ris	
<b>Søn 03</b>	Flæskesteg med rødkål, sovs og kartofler		Tarteletter m/høns i asparges		Citronfromage med flødeskum								Kogt torsk m/grøntsager, sennepssovs og kartofler	
Man 04	Karbonader med stuvet grønærter og kartofler		Kalkunschnitzel m/grøntsager, bearnaisesovs og kartofler		Pandekager m/nøddecreme, fløde								Grøntsagsbøf m/vilde ris, rodfrugter og sovs	
Tir 05	Pan. rødspættefilet m/grønt, persillesovs og kartofler		Frikadeller med grøntsager, brun sovs og kartofler		Jordbær/rabarbergrød m/1/4 øko. sødmælk								Grøntsagslasagne med salatmix	
Ons 06	Stegt medister med rødkål, sovs og kartofler		Oksegryde med grøntsager og kartofler		Pære med hindbærskum								Æggekage m/rugbrød, smør, tomat og agurk	
Tor 07	Sammenkogt af svinekød m/grøntsager og kartoffelmos		Okselasagne med salatmix		Pandekager med jordbærsyltetøj								Stegt kylling m/persillesovs og kartofler	
Fre 08	Skinkeschnitzel med grøntsager, pebersovs og kartofler		Kylling i karry m/grøntsager og ris		Fersken/ananas m/flødeskum								Grøntsagsgratin m/grønt og stegte kartofler	
Lør 09	Skinke m/grøntsager, svampesovs og kartofler		Appelsinmarineret kalkunsteg m/grøntsager og flødekartofler		Budding med saftsovs								Indbagt laks m/grøntsager, sovs og kartofler	
<b>Søn 10</b>	Oksesteg med grøntsager, sovs og kartofler		Kold stjerneskud m/2 stegte fisk/rejer/svampe/asparges		Appelsinfromage m/flødeskum								Kyllingefrikadeller m/grønt, sovs og kartofler	
Man 11	Kyllingebryst m/grønt, paprikasovs og kartofler		Svensk pølseret m/grøntsager		Henkogte æbler m/flødeskum og chokodrys								Blomkålsbøf med grøntsager og pasta	
Tir 12	Fiskefrikadeller med grøntsager, persillesovs og kartofler		Karbonade m/grøntsager, brun sovs og kartofler		Vaffel med solbærsyltetøj								Vegetarisk gryderet m/salatmix og ris	
Ons 13	Frikadeller med rødkål, brun sovs og kartofler		Stegt kalvelever med bløde løg, sovs og kartofler		Frugtsalat med råcreme								Grøntsagsruller m/ris og karrysovs	
Tor 14	Hamburgerryg m/grøntsager, aspargessovs og kartofler		Dampet laks m/grønt, sovs og kartofler		Jordbærtrifli m/makron, creme og flødeskum								Kalkunsteg m/salatmix, sovs og kartofler	
Fre 15	Forloren hare med grøntsager, vildtsovs og kartofler		Fyldte pandekager med oksekød, salatmix		Pære og mandariner m/flødeskum								Dampet hvid fisk m/stuvet spinat og kartofler	
Lør 16	Benløse fugle m/grøntsager, sovs og kartofler		Bøfsandwich med tilbehør - bøf/sovs varm - tilbehør kold		Ostelagkage med bær								Chili sin carne m/ris (vegetarisk ret)	

Dato	Menu 1 (X)	Menu 2 (X)	Biret (X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig) (X)
Søn 17	Pan. kotelet m/grøntsager, sovs og kartofler	Skinke m/grøntsager, svampesovs og kartofler	Fløderand med kirsebærsovs							Laksefrikadeller m/grønt, sovs og kartofler
Man 18	Farseret porre med grønnsager, porresovs og kartofler	Kalkunschnitzel m/grønnsager, sovs og kartofler	Ferskner m/flødeskum og karamelsovs							Rødbedebøf m/grønt-sager, sovs og pasta
Tir 19	Kødboller m/grønnsager, lys sovs og kartofler	Fiskefrikadeller med grønnsager, sovs og kartofler	Pandekager med jordbærsyltetøj							Omelet m/svampe, grønt og kartofler
Ons 20	Oksegullasch m/kartoffelmos	Røde pølser med grønnsager, hvid sovs og kartofler	Jordbærkage med flødeskum							Stegt fisk m/sovs, kart., gulerodssalat m/rosin
Tor 21	Karbonade m/grønnsager, sovs og kartofler	Hjertemillionbøf med kartoffelmos	Skovbægrød med 1/4 økol. sødmælk							Grønnsagsfrikadelle med kold kartoffelsalat
Fre 22	Hvidkålsrouletter m/grønnsager, lys sovs og kartofler	Forårsruller m/grønnsager, karrysovs og ris	Pære med makronfløde							Kyllingelår m/pastasalat, sovs og kartofler
Lør 23	Kalvefrikasse med asparges, ærter og kartofler	Stegt kotelet med grønnsager, sovs og kartofler	Frugtsalat m/flødeskum							Vegansk gullasch m/grønnsager og ris
Søn 24	Bøf med bløde løg, brun sovs og kartofler	Marineret svinekam m/grønnsager og flødekartofler	Citronfromage med flødeskum							Tunmousse på salat m/rejer, dressing og flutes
Man 25	Kalvesteg med grønnsager, sovs og kartofler	Tarteletter m/høns i asparges	Æblekage med flødeskum							Dampet laks m/grønt, citronsovs og kartofler
Tir 26	Kalkun gorden bleu, grønnsager, brun sovs og kartofler	Brændende kærlighed med kartoffelmos	Sveskekage m/flødeskum og chokolade							Grønnsagslasagne med salatmix
Ons 27	Farseret porre med grønnsager, porresovs og kartofler	Kyllingelår m/grønnsager, sovs og kartofler	Ferskner m/vaniljecreme							Perlebyg frikadeller m/stuvet spinat og kart.
Tor 28	Millionbøf med kartoffelmos	Kæmpe frankfurter m/kold kartoffelsalat	Abrikoskage med flødeskum og nødder							Kylling i karry m/æbler, ærter og ris
Fre 29	Stegt flæsk med persillesovs og kartofler	Stegt rødspættefilet med grønt, sovs og kartofler	Rabarbertrifli m/creme, makroner og flødeskum							1/4 stegt kylling m/persille, grønt, sovs og kartofler
Lør 30	Skinkeschnitzel m/grønnsager, brun sovs og kartofler	Kogt kalvekød i peberrodssovs m/grønt og kartofler	Pandekager m/nøddecreme, fløde							Æggekage m/grønnsager og kartofler
Søn 31	Rullesteg med rødkål, sovs og kartofler	Bøf med grønnsager, bearnaisesovs og kartofler	Romfromage med flødeskum							Linsegryde m/grønnsager og kartofler

**Tilvalg / Afbestilling.**

Såfremt menuplan ikke returneres senest **16/4** leveres menu 1  
Maden kan afbestilles eller ekstra kan bestilles dagen før inden kl. 14:00

Vi laver også ordinerede diæter og gelesmørrebrød. Blot ring

24,- kr.

30,- kr.

20,- kr.

15,- kr.

20,- kr.