

# Menuplan

## Juni 2026

Dato	Menu 1	(X)	Menu 2	(X)	Biret	(X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig)	(X)
Man 01	Kyllingebryst m/grønt, paprikasovs og kartofler		Svensk pølseret m/grøntsager		Frugtsalat m/flødeskum og lakridskrymmel								Stegt fisk med grønt, urtesovs og kartofler	
Tir 02	Rødspættefilet med grøntsager, persillesovs og kartofler		Forloren and m/svesker+æbler, grøntsager, sovs og kartofler		Pandekager med jordbærsyltetøj								Vegetarisk gryderet m/pasta og salatmix	
Ons 03	Karbonader med stuvet grønrærter		Brændende kærlighed med kartoffelmos		Jordbær/rabarberkage m/flødeskum								Blomkålsbøf m/stuvet grøntsager og kartofler	
Tor 04	Skinkeschnitzel m/grøntsager, sovs og kartofler		Kyllingelår m/sovs, kartofler og salatmix		Solbærgrød med 1/4 økol. letmælk								Risret m/stegte grøntsager og rejer	
Fre 05	Forloren hare med grøntsager, vildtsovs og kartofler		Oksegryde med grøntsager og kartofler		Fersken/ananas m/flødeskum og nødder								Grøntsagsfrikadeller med kold kartoffelsalat	
Lør 06	Benløse fugle m/grøntsager, sovs og kartofler		Kalkunsteg med grønt, sovs og kartofler		Pære med makronfløde								Chili sin carne m/ris og salatmix	
<b>Søn 07</b>	<b>Flæskesteg med rødkål, sovs og kartofler</b>		<b>Tarteletter m/høns i asparges</b>		<b>Citronfromage med flødeskum</b>								<b>Dampet laks m/grønt, citronsovs og kartofler</b>	
Man 08	Hønsefrikassé m/ærter, asparges og kartofler		Røde pølser m/grøntsager, løgsovs og kartofler		Pandekager m/nøddecreme, fløde								Omelet m/grøntsager, smørsovs og kartofler	
Tir 09	Kødboller m/grøntsager, lys sovs og kartofler		Fiskefrikadeller med grøntsager, sovs og kartofler		Sveskekage m/flødeskum og chokolade								Grøntsagstærte med stuvet spinat	
Ons 10	Farseret porre med grøntsager, sovs og kartofler		Fyldte pandekager med oksekød og salatmix		Frugtsalat med råcreme								Dampet fisk m/grønt, sovs og kartofler	
Tor 11	Sammenkogt af svinekød m/grøntsager og kartofler		Stegt kalvelever med bløde løg, sovs og kartofler		Vaffel med solbærsyltetøj								Grøntsags bolognese med spaghetti	
Fre 12	Stegt flæsk med grøntsager, persillesovs og kartofler		Millionbøf med kartoffelmos		Æblekage med flødeskum								Grøntsagsruller m/grønt, sovs og løse ris	
Lør 13	Oksegullasch m/gulerødder og kartoffelmos		Lammekølle m/grøntsager og flødekartofler		Fløderand med frugtsovs								Appelsinmar. kyllingebryst m/grønt, sovs og kartofler	
<b>Søn 14</b>	<b>Bøf med bløde løg, sovs og kartofler</b>		<b>Skinke m/grøntsager, sovs og kartofler</b>		<b>Jordbærtrifli m/makron, creme og flødeskum</b>								<b>Tunmousse på salat m/rejer, dressing og brød</b>	
Man 15	Kalkun cordon bleu m/grøntsager, svampesovs og kartofler		Farsbrød med grøntsager, vildtsovs og kartofler		Abrikoskage m/flødeskum og mandler								Vegetarisk gryderet m/grøntsager og kartofler	
Tir 16	Kogt kylling i peberrodsovs m/grøntsager og kartofler		Frikadeller med rødkål, sovs og kartofler		Henkogte æbler m/flødeskum								Laksefrikadeller m/grønt, sovs og kartofler	

# Menuplan

## Juni 2026

Dato	Menu 1 (X)	Menu 2 (X)	Biret (X)	Suppe hovedret	2 håndmad	3 håndmad	Proteindrik	Øllebrød	Kage	Menu 3 (Klimavenlig) (X)
Ons 17	Hvidkålsrouletter m/grøntsager, sovs og kartofler	Tarteletter m/høns i asparges	Pære m/flødeskum og chokolade							Grøntsagstærte m/stegte kartofler og gulerodssalat
Tor 18	Farsbrød med grønnsager, vildtsovs og kartofler	Biksemad med bearnaisesovs	Pandekager m/syltetøj							1/4 stegt kylling m/persille, grønt, sovs og kartofler
Fre 19	Stegt medister med rødkål, sovs og kartofler	Okselasagne med salatmix	Skovbærkage m/flødeskum							Perlebygdeller m/grønt, tomatsovs og kartofler
Lør 20	Hamburgerryg m/grønnsager, aspargessovs og kartofler	Bøf med grønnsager, bearnaisesovs og kartofler	Budding med saftsovs							Dampet laks m/grønt, lys sovs og kartofler
<b>Søn 21</b>	Kalvesteg med grønnsager, sovs og kartofler	Kold stjernesud m/2 stegte fisk, rejer, asparges og pynt	Ananasfromage med flødeskum							Kalkunbryst med grønt og flødekartofler
Man 22	Frikadeller med grønnsager, sovs og kartofler	Forårsruller m/grønnsager, tomatsovs og kartofler	Ostelagkage med bær							Vegetarisk gryderet m/grønnsager og pasta
Tir 23	Kylling i karry m/æbler, grønnsager og kartofler	Æggekage m/bacon og kartofler	Koldskål m/kammerjunker							Stegt fisk m/grønnsager, sovs og kartofler
Ons 24	Millionbøf med kartoffelmos	Stor frankfurter m/kold kartoffelsalat	Rabarbertrifli m/creme, makroner og flødeskum							Butterdej m/laks og spinat, lys sovs og kartofler
Tor 25	Fiskefrikadeller med grønnsager, persillesovs og kartofler	Paneret flæsk med grønnsager, sovs og kartofler	Vaffel med syltetøj							Vegetarisk samosa med grønnsager, sovs og ris
Fre 26	Kalvefrikasse med asparges, ærter og kartofler	Boller i karry med grønnsager og ris	Frugtsalat m/flødeskum							Tarteletter med vegansk fyld
Lør 27	Rullesteg med rødkål, sovs og kartofler	Bøfsandwich med tilbehør - bøf/sovs varm - tilbehør kold	Blommekage m/makroner og flødeskum							Kyllinge hotwings m/grønt, sovs og kartofler
<b>Søn 28</b>	Pan. kotelet m/grønnsager, sovs og kartofler	Dampet laks m/grønt, lys sovs og kartofler	Citronfromage med flødeskum							Vegansk gullasch m/kartoffelmos
Man 29	Karbonade m/grønnsager, sovs og kartofler	Kyllingebryst m/grønnsager, sovs og kartofler	Jordbægrød m/ 1/4 økol. letmælk							Bønnegryde med majs pandekager
Tir 30	Sammenkogt af svinekød m/grønnsager og kartofler	Kalkunschnitzel m/grønnsager, sovs og kartofler	Ananas/mandariner med flødeskum							Kogt torsk m/grønt, grov sennepssovs og kartofler

### Tilvalg / Afbestilling.

Såfremt menuplan ikke returneres senest **16/5** 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