

Menu Plan Uge 23-2026

Mandag

Den Kolde

2 slags salater efter sommeren.

Fyldt kalkun med syltede porrer og peberrod / laks med syrlige urter & asparges

Det Lune

Helstegt svinekam med rød pesto.

Små kartofler vendt med sesam og frisk basilikum.

Skovsvampesauce med madeira.

Brød & smør

Tirsdag

Den Kolde

Salat med persille og peberrod / Broccoli salat med bacon og urtecreme.

2 slags pålæg med tilbehør

Det Lune

Crispy Kyllingebryst i Pankorasp, hertil frisk grønt i strimler

Pasta a la Italien med bacon hertil ostesauce

Brød & smør

Onsdag

Den kolde.

Cæsarsalat med parmesan og sprød brød crouton / Græsk salat med kartofler og æg

2 slags pålæg med tilbehør.

Den Lune

Små spanske frikadeller med grønt i salsa

Halve bagekartofler med paprika olie/ Tomat sauce

Brød & smør

Den lækre.

2 slags ost med nødder & druer

Torsdag

Den Kolde

2 salater efter kokkens humør

Hamburgerryg med grønt / Halve æg med tomat og agurk.

Den Lune.

Herregårdsskinke med flødestuede kartofler.

Dampede Grøntsager.

Brød & smør

Den lækre.

Æblekage med makroner & fløde

Fredag

Den kolde

Skinkesalat med purløg & cornichon / Tun med mayonnaise og tomat.

2 slags lækre salater efter årstiden.

Den Lune

Kalkun wok i grøn karry med bambus & bønnespirer.

Stegte ris vendt med gulerødder & porrer samt chili.

Brød & smør

God weekend.