

Menu Plan Uge 25-2026

Mandag

Den Kolde

2 salater efter kokkens humør

Tunsalat med ærter & asparges / Oksespege med grønt.

Den Lune.

Stegt kyllingebryst med grønt

Pasta med olivenolie. / Spinatcreme med hvidløg

Brød & smør

Tirsdag

Den Kolde

Roastbeef med frisk peberrodscreme / 1 slags pålæg med tilbehør

2 lækre salater efter årstiden.

Det Lune

Boller i karry med grønt.

Basmati ris, og tilbehør.

Brød & smør

Onsdag

Den kolde.

2 slags pålæg med tilbehør.

Råkostsalat med mandarin og soltørrede tranebær / Salat med edam bønner og friske urter.

Den Lune

Gryderet med skinketern & basilikum

Kartoffelmos smagt med smør.

Brød & smør

Den lækre.

Kaneldrøm med nødder.

Torsdag

Den Kolde

Krydret pølse med oliven og rødløg / Oksebryst med pickles og hytteost creme.

2 spændende salater efter vinteren.

Den Lune.

Frikadeller med rødkål

Kartofler & skysauce

Brød & smør

Den lækre.

Ost med druer & peberfrugt

Fredag

Den kolde

Dansk bondesalat med kartofler, basilikum, tomat og mozzarella.

Frokost salat med spirer og melon.

2 slags pålæg efter sæson.

Den Lune

Bøfsandwich med tilbehør

Hvidløgskartofler vendt med pesto.

Brød & smør

God weekend.