

## Menu Plan Uge 26-2026

### Frokost På Hjul

Mandag

Den Kolde

2 salater efter kokkens humør

Grøn Kyllingesalat /Plukket fisk på sommersalater

Den Lune.

Kødsauce med krydderurter og hvidløg

Pasta vendt i pesto hertil revet mozzarella & ketchup

2 slags brød & smør

Tirsdag

Den Kolde

Salat af vandmelon, feta og sugar naps / Sommerslaw med ristede kerner

Æg, tomat og agurk i skøn harmoni / Dagens pålæg med agurk

Det Lune

Kotelet med Svampe & cocktailpølser / Basmati Ris med grønt drys

2 slags brød & smør

Onsdag

Den kolde.

Råkostsalat med pærer og græskar / Salat med edam bønner og friske urter.

Bresalo, oliven og cherrytomat / Bagt grøntsouffle med ærteskud.

Den Lune

Kalkun cuvette med tomat-oregano sauce

Små kartofler vendt i basilikumpesto samt lynstegte forårsurter

2 slags brød & smør

Den lækre.

Vores egen chili/chokoladecake med melon salat.

Torsdag

Den Kolde

Salat med marinerede kartofler, ærteskud og rugbrødsknas / Salat med rødløg og gul cherrytomat

Urtewrap rullet med flødeost og røget Laks / Dagens pålæg med tilbehør.

Den Lune.

Mexicansk burger med crispy kylling og guacamole

Spicy wedges med chili hertil aioli med hvidløg.

2 slags brød & smør

Den Lækre

Dagens ost med lækkert tilbehør

Fredag

Den Kolde

Rullepølse med sky og rødløg / Svinekam med pickles.

Grøn salat med chili nødder og jordbær/ Pasta salat med skinke og ærter.

Den Lune.

Mexicansk style majs pandekager med barbecue pulled pork og coleslaw samt syltede løg.

Nachoes med ost og salsa.

2 slags brød & smør

God Weekend.