

Menu Plan Uge 28-2026

Mandag

Den Kolde

2 salater efter kokkens humør

2 slags pålæg med lækkert tilbehør

Den Lune.

Chili con carne med masser af chili

Basmati ris & nachoes med salsa.

Brød & smør

Tirsdag

Den Kolde

1 salat efter årstiden og 1 salat med tilbehør til wrap.

Halve æg med tomat / Kyllingepålæg med pickles

Det Lune

Pitabrød med kylling stimler i marinade med urter

Grove kartofler med smokey barbecue

Brød & smør

Onsdag

Den kolde.

2 slags pålæg med tilbehør.

Råkostsalat med græskarkerner og soltørrede tranbær.

Salat med edam bønner og friske urter.

Den Lune

Forloren hare med sauce

Kartofler & rødkål

Brød & smør

Den lækre.

Jordbærmousse med grøn drys

Torsdag

Den Kolde

Krydret Rullesteg med sky og rødløg / Oksebryst med pickles

2 spændende salater efter efteråret.

Den Lune.

Indianer gryde med cocktailpølser

Bagt kartoffelmos med urter & rødbeder

Brød & smør

Den lækre.

2 slags ost med druer & kiks

Fredag

Den kolde

Salat med kartofler, tomat og mozzarella / Frokost salat med spirer og melon.

2 slags pålæg efter sæson.

Den Lune

Kalveculotte med små kartofler (Skær selv)

Sauce bordelaise & grønt

Brød & smør

God sommerferie ses igen i uge 32.