

Menu Plan Uge 34-2026

Mandag

Den Kolde

2 slags salater efter årstiden.

Okse spege med lækker tilbehør / Urtestegt kalkun med marinerede løg

Det Lune

Aspargessuppe med kødboller

Biksemad med rødbeder

Brød & smør

Tirsdag

Den Kolde

Spids kåls salat med valnødder og tranebær / Farmer salat med feta og rødløg.

2 slags pålæg med tilbehør

Det Lune

Italiensk Kødsauce med masser af basilikum og hvidløg

Pasta vendt med pesto og julienne grønt

Brød & smør

Onsdag

Den kolde.

Cæsarsalat med parmesan og sprød brød crouton /Spansk salat med chorizo og mozzarella perler.

2 slags pålæg med tilbehør.

Den Lune

Pikant Kalkungryde med flødeost og piment

Stegte ris med ingefær, æg & soya.

Brød & smør

Den lækre.

Chokolade kage med karamelsauce

Torsdag

Den Kolde

2 salater efter kokkens humør

Røget svinemørbrad med æble og peberrod / Krydret salami med hjemmesyltede courgettestrimler

Den Lune.

Honning marineret Svinekam & sauce

Sauterede svampe & tomat hertil små kartofler

Brød & smør

Den lækre.

Dagens ost med tilbehør.

Fredag

Den kolde

Broccoli salat med kerner og appelsin / Salat med årstidens grønt

2 slags pålæg med tilbehør.

Den Lune

Indbagt svinemørbrad med barbecue sauce

Røsti kartoffel & sauteret grønt.

Brød & smør

God weekend.