

Menu Plan Uge 36-2026

Mandag

Den Kolde

Pasta penne med basilikumpesto og chilliost / Spæde salater med melon, blåbær og nødder

2 slags pålæg efter kokkens humør

Det Lune

Svinekam med svær & rødkål

Små kartofler & brun sovs

Brød & smør

Tirsdag

Den Kolde

2 slags salat efter årstiden.

Spansk pølse med kompot af cornichoner, oliven og artiskok / Pate med rørhatte

Det Lune

Tarteletter med høns i asparges (2 stk pr mand)

Brød & smør

Onsdag

Den kolde.

Grøn salat med tomat & spirer, salat med edam bønner og semitomat

2 slags pålæg med tilbehør

Det Lune

Bagt laks med citron

Pasta med pesto & Flødestuvet spinat med et twist af muskatnød

Den lækre.

Pæretærte med kanel fraiche

Torsdag

Den Kolde

Kold kamsteg med appelsin kompot og rødkål. / Peber spege med ristede løg og grønt.

1 slags salat med årstidens grønt / 1 salat som tilbehør til pita & dressing

Den Lune.

Pitabrød med kylling samt tzatziki.

Halv bagekartoffel med chili

Den lækre.

Dagens ost med druer & kiks

Fredag

Den kolde

Leverpostej med svampe / Krydret rullepølse med lækkert tilbehør

2 slags salat med tilbehør

Den Lune

Dansk bøf med bløde løg

Kartofler & sauce samt rødbeder.

Brød & smør

God weekend.