

Menu Plan Uge 37-2026

Mandag

Den Kolde

2 salater efter kokkens humør

Serrano skinke med melon / Hamburgerryg med grønt.

Den Lune.

Chili con carne med masser af chili

Basmati ris med urter / Nachoes med salsa.

Brød & smør

Tirsdag

Den Kolde

Roastbeef med frisk peberrodscreme / Rullepølse med tilbehør

2 lækre salater efter årstiden.

Det Lune

Kylling med timian sauce & broccoli saute

Grove kartofler med smokey barbecue

Brød & smør

Onsdag

Den kolde.

Salat med appelsin og soltørrede tranebær. /Salat med edam bønner og friske urter.

Torskerogn med remulade og citron/ 1 slags pålæg med tilbehør.

Den Lune

Forloren hare med bacon danske kartofler'

Rødkål & skysauce

Brød & smør

Den lækre.

Frugtsalat med creme.

Torsdag

Den Kolde

Oksebryst med pickles og hytteost creme / Fiske rulle med syrlig urtecreme og tomatkompot.

2 spændende salater efter vinteren.

Den Lune.

Tomatsuppe med suppehorn

Grønsags lasagne med ost og friske krydderurter.

Brød & smør

Den lækre.

Dagens ost med druer & kiks

Fredag

Den kolde

Dansk bondesalat med kartofler, basilikum, tomat og mozzarella.

Frokost salat med spirer og melon.

2 slags pålæg efter sæson.

Den Lune

Spareribs & hotwings med coleslaw

Kartofler med rød tomat pesto.

Brød & smør

God weekend.