

Menu Plan Uge 38-2026

Mandag

Den Kolde

Kold kalveculotte med parmesan og oliven/ Spansk chorizo med syltede svampe.

2 lækre salater efter årstiden.

Det Lune

Dampede kartofler fra vildmosen

Stegt kyllingebryst med bagte græskar og samt græskarpuré

Brød & smør

Tirsdag

Den Kolde

2 slags salater efter årstiden.

Rullepølse med løg og sky / Bagt laks med syrlige urter

Det Lune

Klassisk Stroganoff med svampe og hakket persille

Cremet kartoffelmos.

Brød & smør

Onsdag

Den Kolde

Kikært salat med blommer og pesto / Broccoli salat med bacon og solsikkekerner.

2 slags pålæg

Det Lune

Nakkekam i chili rub med urter vendt med frisk persille

Kartoffel kroetter med basilikum sauce.

Brød & smør

Den lækre

Dagens ost med druer & kiks

Torsdag

Den Kolde

2 salater efter kokkens humør

Skiver af kylling på fad med snittet grønt / Hamburgerryg med grønt.

Den Lune.

Kalkun frikadeller rørt med krydderier.

Spinat pasta & Krydderurt creme.

Brød & smør

Den lækre.

Æbletærte med creme fraiche.

Fredag

Den kolde

Blomkåls salat med kerner og appelsin / Salat tilbehør til burger.

Tunmousse med agurk og tomat.

Den Lune

Kyllingeburger med burgerbolle

Grove kartofler med bid

Brød & smør

God weekend.