

Menuplan for august måned

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Lørdag	1	Lakselasagne med spinat og mozzarella Rødgrød med piskefløde	Fiskegratin med hvid sauce, kartoffelmos og gulerodstimbale Rødgrød med piskefløde
Søndag	2	Hamburgerryg med flødekartofler og kroblanding Pandekager med flødeskum og syltetøj	Røget skinkegratin med flødesauce, kartoffelmos og gulerodstimbale Is med syltetøj
Mandag	3	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder samt sennep	Flæsketimbale, persillesauce, kartoffelmos og rødbedetimbale
Tirsdag	4	Gammeldags stegt kylling med persille, skysauce og kartofler samt agurkesalat og blandet salat	Kyllingebraten med skysauce, kartoffelmos og ærtetimbale
Onsdag	5	Lammefrikadeller med skysauce, kartofler og tomat Salat	Lammetimbale med skysauce, kartoffelmos og tomatgele
Torsdag	6	Forloren hare med skysauce, kartofler og surt	Farstimbale med kartoffelmos, skysauce og gulerodstimbale
Fredag	7	Tillykke til Liva Falch Hansen fra Lyet Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Lørdag	8	Fiskefilet med persillesauce, kartofler og gulerødder Æblegrød med piskefløde	Fiskegratin med persillesauce, kartoffelmos og gulerodsgratin Æblegrød med piskefløde
Søndag	9	Hakkebøf med bløde løg, bearnaisesauce og kartofler samt surt Is med chokolade	Hakkebøfgratin med blendet løg, bearnaisesauce, kartoffelmos og grøntpure Is med chokoladesauce
Mandag	10	Frikadeller med kold kartoffelsalat samt ærter	Frikadellegratin med lyssauce og kartoffelmos samt ærtetimbale
Tirsdag	11	Løgtærte med blandet salat	Løgssuppe med grøntsagstimbale og kartoffelmos
Onsdag	12	Asiatisk kalkungrøde med ris og broccoli	Kødbollegratin med karrysauce, ristimbale og broccolitimbale
Torsdag	13	Dampet sej med citronsauce, kartofler og smørdampede gulerødder	Torsketimbale med citronsauce, kartoffelmos og gulerodstimbale
Fredag	14	Krebinetter med stuvet ærter og gulerødder samt kartofler	Krebinettimbale med kartoffelmos, siet sauce og ærte-gulerodstimbale

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Lørdag	15	Tillykke til Bente Finskud fra Vangen Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Søndag	16	Glaseret skinke med sennepssauce, kartofler og rosenkål Frugtsalat med råcreme	Røget skinkegratin med sennepssauce, kartoffelmos og gulerodstimbale Fruktgele med råcreme
Mandag	17	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder	Millionbøf med kartoffelmos og majstimbaler
Tirsdag	18	Tarteletter med høns	Kyllingetern med aspargessauce, kartoffelmos og broccolitimbale
Onsdag	19	Farsbrød med skysauce, kartofler og surt og syltede tyttebær	Farstimbale med skysauce og kartoffelmos, agurkegele samt ribsgele
Torsdag	20	Røde pølser med kold kartoffelsalat og ærter	Pølsegratin med kartoffelsuppe og ærtetimbale
Fredag	21	Fiskefrikadeller med citronsauce, kartofler og råkost	Torskegratin med citronsauce, grøntpure og kartoffelmos
Lørdag	22	Paprikagryde med kartoffelmos og bønner Citronfromage med flødeskum	Skinkegratin med siet sauce, kartoffelmos og bønnetimbale Citronfromage med flødeskum
Søndag	23	Kalvefrikasse med dild samt kartofler Abrikosgrød med piskefløde	Kalvegratin med siet sauce, kartoffelmos og gulerodstimbale Abrikosgrød med piskefløde
Mandag	24	Kyllingebryst med tomatsauce, stegte kartofler og marineret bønner	Kyllingegratin med tomatsauce, kartoffelmos og bønnetimbale
Tirsdag	25	Æggekage med tomat og purløg samt rugbrød	Æggekage med pesto samt gelerugbrød
Onsdag	26	Tillykke til Edel Ringbæk fra Lyet Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Torsdag	27	Frikadeller med stuvet spidskål, kartofler og rødbeder	Farstimbale med siet sauce, kartoffelmos og rødbedegele
Fredag	28	Dampet sej med laks, hollandaisesauce og kartofler samt ærter	Laksegratin med hollandaisesauce, kartoffelmos og ærtetimbale
Lørdag	29	Medisterpølse med kold kartoffelsalat Svesketrifli med flødeskum	Pølsegratin med ymersauce, kartoffelmos og purløgspesto Svesketrifli med flødeskum
Søndag	30	Benløse fugle med skysauce, kartoffelmos og surt Islagkager	Fars gratin med skysauce, kartoffelmos og agurkegele Islagkager
Mandag	31	Fersken karrysuppe med flutes	Fersken karrysuppe med flutes