

Menuplan for juli måned 2021

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Torsdag	1	Asparges tærte med blandet salat	Grydetern med siet sauce, kartoffelmos og broccolitimbaler
Fredag	2	Farsbrød med krydderurter, skysauce, kartofler og surt	Farstimbale med skysauce, kartoffelmos og bønnetimbale
Lørdag	3	Brændende kærlighed med rødbeder Pandekager med syltetøj og sukker	Bacontimbaler med kartoffelmos og blendet rødbeder Pandekager med syltetøj og sukker
Søndag	4	Kalvefrikasse med sommergrønt og kartofler Islagkager	Grydetern med hvidsauce, kartoffelmos og broccolitimbale
Mandag	5	Æggekage med tomat og purløg samt rugbrød	Æggekage med tomattimbaler, rugbrødstimbale og pesto
Tirsdag	6	Fiskefrikadeller med kaspersauce, kartofler og gulerødder	Fiskegratin med kaspersauce, kartoffelmos og gulerødstimbale
Onsdag	7	Krydret farsbrød med kold urtesauce, stegte kartofler og bønner	Frikadelletimbale med kartoffelmos, kold sauce og bønnetimbaler
Torsdag	8	Tillykke til Johannes Mors fra Dalen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Fredag	9	Tillykke til Alice Christensen fra Lyet Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Lørdag	10	Gammeldags kylling med persille, skysauce og kartofler samt agurkesalat Abrikosgrød med piskefløde	Kyllingegratin med skysauce, kartoffelmos og agurketimbaler Abrikosgrød med piskefløde
Søndag	11	Tillykke til Jan S. Christoffersen fra Dalen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Mandag	12	Blomkålssuppe med brødcroutoner	Blomkålssuppe med brødcroutoner
Tirsdag	13	Stegte sild med persillesauce, kartofler og gulerødder	Torskegratin med persillesauce, grøntpure og kartoffelmos
Onsdag	14	Asiatisk kalkungryde med løse ris og ærter	Kyllingetimbale med karrysauce, ris timbale og ærtetimbale

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Torsdag	15	Krebinetter med stuvet sommerkål og kartofler	Krebinetgratin med lyssauce, ærte og gulerodstimbale samt kartoffelmos
Fredag	16	Pølser med kold kartoffelsalat og blandet salat	Pølsetimbale med kold sauce og kartoffelmos samt ærtetimbaler
Lørdag	17	Tillykke til Ulla Skipper fra Dalen Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Søndag	18	Dampet fisk med hollandaisesauce, kartofler og broccoli Koldskål med vaniljeis	Laksegratin med hollandaisesauce, kartoffelmos og broccolitimbale Koldskål med vaniljeis
Mandag	19	Tarteletter med grønsagsstuvning	Grydetern med siet sauce, kartoffelmos og majstimbale
Tirsdag	20	Kold fiskeanretning med rejer og flutes	Torskegratin med persillesauce, grøntpurre og kartoffelmos
Onsdag	21	Kylling i karry med løse ris og ærter	Kyllingetimbale med karrysauce, ris timbale og ærtetimbale
Torsdag	22	Forloren skinke med skysauce, kartofler og surt	Farsgratin med skysauce, kartoffelmos og bønnetimbale
Fredag	23	Fiskefilet med remoulade og pommes frites samt salat	Fiskegratin med citronsauce, kartoffelmos og gulerodstimbale
Lørdag	24	Gryderet med cocktailpølser og kartoffelmos samt grønsagsblanding Æblegrød med piskefløde	Skinkegratin med skysauce, kartoffelmos og ærtegratin Æblegrød med piskefløde
Søndag	25	Hamburgerryg med stuvet ærter og gulerødder samt kartofler	Røget skinketimbale med lyssauce, ærte og gulerodstimbale samt kartoffelmos
Mandag	26	Koteletter i fad med grillet grøntsager og stegte kartofler	Skinketimbaler med tomatsauce, kartoffelmos og grønsagstimbaler
Tirsdag	27	Chili sin carne med creme fraiche, løse ris og majs	Aspargesuppe med grønsagsmos
Onsdag	28	Medister med kold kartoffelsalat og blandet salat	Pølsetimbale med kold sauce og kartoffelmos samt ærtetimbaler
Torsdag	29	Hønefrikasse med sommergrønt og kartofler	Kyllingegratin med blendet sauce, kartoffelmos og bønnegratin
fredag	30	Dampet sej med rød karrysauce og grønsager samt kartofler med urter	Torsketimbale med karrysauce, kartoffelmos og bønnetimbale
Lørdag	31	Hakkebøf med bløde løg og bearnaisesauce, kartofler og ærter Syltede pærer med råcreme	Hakkebøfgratin med bearnaisesauce, kartoffelmos og ærtetimbaler Frugtgele med råcreme