

Menuplan for juni måned

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Onsdag	1	Stegte sild med persillesauce, kartofler og gulerødder	Torsketimbaler med persillesauce, kartoffelmos og gulerodstimbaler
Torsdag	2	Svampegryderet med løse ris og broccoli	Grøntsagstern med svampesauce, ris timbaler og broccolitimbaler
Fredag	3	Stegt kylling med skysauce, kartofler og agurkesalat	Kyllingetimbaler med skysauce, kartoffelmos og agurkegele
Lørdag	4	Krebinet med stuvet ærter og gulerødder samt kartofler med persille Jordbærgrød med piskefløde	Farstimbaler med siet sauce, kartoffelmos og gulerodstimbaler Jordbærgrød med piskefløde
Søndag	5	Sommergryde med grønne asparges og grønsagsmos Rabarberfromage med flødeskum	Grydetern med siet sauce, grønsagsmos og bønnetimbale Rabarberfromage md flødeskum
2. Pinsedag	6	Grillet laks med hollandaisesauce, kartofler og ærter Is med vafler	Laksepaté med hollandaisesauce, kartoffelmos og ærtetimbale Is med vafler
Tirsdag	7	Forloren skinke med skysauce, kartofler og bønner	Farstimbale med skysauce, kartoffelmos og bønnetimbale
Onsdag	8	Sellerifrikadeller med kold kartoffelsalat og blandet salat	Grøntsagstimbaler med flødesauce og grøn kartoffelmos
Torsdag	9	Asiatisk kalkungryde med løse ris og ærter	Kyllingetern med karrysauce, kartoffelmos og ærtetimbaler
Fredag	10	Hakkebøf med bløde løg, skysauce og kartofler samt rødbeder	Oksetimbale med blendet løg, skysauce og kartoffelmos samt blendet rødbeder
Lørdag	11	Tarteletter med høns i asparges Rabarbertrifli med flødeskum	Kyllingetern med aspargessauce, kartoffelmos og ærtetimbaler Rabarbergrød med piskefløde
Søndag	12	Tillykke til Jan Bo Peistrup fra Vangen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Mandag	13	Pølsevognen kommer til Birkebo	Pølsetimbaler med løgsauce, kartoffelmos og ærtetimbaler
Tirsdag	14	Æggekage med tomat og purløg samt rugbrød	Æggekage med grøntsagstimbale og kartoffelmos

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Onsdag	15	Kyllingebolognese med kartofler og blandet salat	Kyllingetimbale med tomatsose, kartoffelmos og ærter
Torsdag	16	Dampet sej på grøntsagsbund med hvidvinssauce og kartofler	Torsketimbaler med hvidvinssauce, kartoffelmos og gulerodstimbaler
Fredag	17	Hjerter i flødesauce med kartoffelmos og surt	Kalvetimbale i flødesauce, kartoffelmos og blendet surt
Lørdag	18	Røget medister med stuvet sommerkål og kartofler Frugtsalat med råcreme	Medistertimbaler med blendet sommerkål, kartoffelmos og bønnetimbaler Frugtgele med råcreme
Søndag	19	Partyskinke med flødekartofler og salat Jordbærfromage med flødeskum	Skinketimbaler med lys sauce, kartoffelmos og gulerodstimbaler
Mandag	20	Kyllingebryst med paprika, skysauce og kartofler samt ærter	Kyllingetimbale med skysauce, kartoffelmos og ærtetimbaler
Tirsdag	21	Tillykke til Ursula Lauridsen fra Vangen Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Onsdag	22	Chili sin carne med løse ris og majs samt creme fraiche	Æggekage med kartoffelmos og purløgspesto
Torsdag	23	Sankt Hans grill med pølser og brød samt kold kartoffelsalat Jordbær med piskefløde	Pølsetimbaler med løgsauce, kartoffelmos og ærtetimbaler Blendet jordbær med piskefløde
Fredag	24	Boller i karry med løse ris og broccoli	Grydetern med karrysauce, kartoffelmos og broccolitimbaler
Lørdag	25	Fiskefilet med citronsauc, kartofler og råkost Rødgrød med piskefløde	Fiskefarsbrød med citronsauc, kartoffelmos og gulerodstimbaler Rødgrød med piskefløde
Søndag	26	Nakkesteg med bacon og krydderurtesauce, kartofler og bønner Is med chokoladesauce	Skinketimbaler med røgsmag, krydderurtesauce samt kartoffelmos og bønnetimbaler Is med chokoladesauce
Mandag	27	Tillykke til Jytte Hansen fra Lyet Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Tirsdag	28	Tillykke til Jette Fredriksen fra Dalen Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Onsdag	29	Fiskefrikadeller med hjemmelavet remoulade, kartofler og råkost	Fiskefarsbrød med persillesauce, kartoffelmos og gulerodstimbaler
Torsdag	30	Kartoffelpizza med blandet salat Henkogt ferskner med flødeskum	Tomatsuppe med melboller Ferskengele med flødeskum