

Menuplan for uge 25 - 26

Tirsdag Den 20-06-2023

| Menu | Biret |
|--|---|
| Stegt Ising med hvidvinssovs, kartofler og broccoli | Alliancegrød (jordbær, brombær, kirsebær) med fløde |
| Barbequemarineret revelsben med flødekartofler og haricotverts | Aspargessuppe med kødboller og asparges |
| Karbonade med skysovs, kartofler og blomkål | Kold gul frugtsuppe med kammerjunkere |
| Svensk pølseret og ærter | Kartoffel-porresuppe med bacon |

Fredag Den 23-06-2023

| Menu | Biret |
|---|------------------------------------|
| Frikadeller med kold kartoffelsalat og icebergsalat | Jordbær med fløde |
| Paprikagryde (svinekød, champignon, cocktailpølser, ærter, tomatpure) med løse ris | Syltede pærer med karamelskum |
| Lasagne (oksekød, lasagnesauce, lasagneplader, tomat, ost) med gulerodsråkost (Gulerod, mandarin) | Broccolisuppe med gulerødder |
| Hyldeblomstmarineret nakkefilet (hyldeblomstsaft, løg, gulerod, persille, cider) med skysovs, kartofler og rødfrugtbling (skorzonerrod, | Rabarbertrifli |
| Herregårdsbøf med smørsovs, børstede kartofler, karotter og tzatziki | Kold blåbærsuppe med kammerjunkere |

Tirsdag Den 27-06-2023

| Menu | Biret |
|---|------------------------------------|
| Hjerter i flødesovs (kalvehjerter, persille) med grov grønsagsmos (kartofel, selleri, pastinak, gulerod, løg) | Tomatsuppe med nudler |
| Stegt kyllingeoverlår med skysovs, kartofler og agurksalat/rabarberkompot | Ymerkoldskål med kammerjunkere |
| Italienske kødboller med tomat-grønsagssovs, pasta og råkost | Chokoladebudding med flødestjerner |
| Indisk Fiskeret (hoki filet, kokos, forårsløg, Garam Masala krydderi) med ris og broccoli | Syltede pærer med råcreme |

Fredag Den 30-06-2023

| Menu | Biret |
|--|--|
| Kamkotelet med skysovs, kartofler og blomkål/gulerod | Ærtesuppe med bacon |
| Dampet sejfilet med grønsagssovs (broccoli, porre, blomkål) og ristede kartofler | Jordbær med fløde |
| Hakkebøf med bløde løg, løgsovs, kartofler og gulerødder | Kold hindbær-blåbærsuppe med flødeskum |
| Rødvinsmarineret nakke (svinekød) med rødvinskyssovs, kartofler og blomkål | Moccafromage med flødestjerner |
| Pastaret med kylling og spinat og brød | Syltede ferskner med makronskum |

Menuplan for uge 27 - 28

Tirsdag Den 04-07-2023

| Menu | Biret |
|--|------------------------------------|
| Laksefrikadeller med hummersovs, kartofler og broccoli | Blommegrød med fløde |
| Indianerhachis (hakket oksekød, gulerod, tomat) med kartoffelmos | Vanillebudding med saftsovs |
| Hamburgerryg med aspargessovs, kartofler og gulerod | Ymerkoldskål med ristede havregryn |
| Wok med kalkun og ris | Blomkålssuppe |

Fredag Den 07-07-2023

| Menu | Biret |
|---|--------------------------------|
| Spanske frikadeller (kalv og grisekød, æg, løg, rød peber, oliven, paprika og hvidløg) med marengosovs, pasta og haricots verts | Jordbær med fløde |
| Navarin (svinekød, ærter, grønne bønner, gulerod, tomatpure og paprika) med kartoffelmos | Champignonsuppe med champignon |
| Kold røget makrelfilet med grøntsager i flødesovs og kartofler | Rødgrød med fløde |
| Kalvesteg med skysovs, kartofler og franske ærter (ærter, perleløg, bacon) | Ostekage med mangosovs |
| Champignon-kyllinge lasagne (champignon, løg, spinat, kylling, mornay sauce, muskatnød) med gulerodsråkost (Gulerødder og ananas) | Gulerodssuppe med timian |

Tirsdag Den 11-07-2023

| Menu | Biret |
|--|----------------------------------|
| Kalkunstroganoff (porre, gulerod, løg, soja) med kartoffelmos | Hybensuppe med tvebakker |
| Stegt fiskefilet med persillesovs, kartofler og gulerødder | Kold jordbærsuppe med cornflakes |
| Ribbensteg (svinekød) med skysovs, kartofler og coleslaw (hvidkål, gulerod, æble, rosin) | Ymerfromage med saftsovs |
| Svinekød i sur-sød sovs (tomat, ananas, løg, peberfrugt, gulerødder) med ris | Stikkelsbærgrød med fløde |

Fredag Den 14-07-2023

| Menu | Biret |
|--|--|
| Pasta bolognese, (af oksekød, tomat, selleri, gulerod, løg) | Kold æblesuppe med kammerjunkere |
| Høsefrikassé med kartofler | Sommersuppe (spidskål, gulerod, selleri) |
| Skinkemignon á la creme med kartofler og buketbling (broccoli, blomkål) | Jordbær med fløde |
| Kamsteg (svinekam) med skysovs, kartofler, blomkål og agurksalat | Kærnemælksfromage med brombærsovs |
| Græske frikadeller (oksekød, ost, tomat) med marengosovs (tomat, paprika, rosmarin) perlebyggsalat (perlebyg, gulerod, pastinak, spinat, | Frugtshake med solbær |