

Menuplan for uge 33 - 34

Mandag Den 10-08-2026

	Menu	Biret
	Kogt kyllingebryst med aspargessovs, kartofler og gulerødder	Æblegrød med fløde
	Hofgryde (svinekød, bønner, champignon, tomat, paprika) med løse ris	Ymerkoldskål med ristede havregryn
	Stegt rødspættefilet med persillesovs, kartofler og kroblanding (slikærter, blomkål, gulerødder)	Syltede ferskner med makronskum
	Svensk pølseret og ærter	Minestronesuppe (løg, selleri, hvidkål, tomat, paprika, timian) med bønner

Torsdag Den 13-08-2026

	Menu	Biret
	Dampet sejfilet med grønsagssovs (broccoli, porre, blomkål) og kartofler	Blomkålssuppe med blomkål
	Spanske frikadeller (kalv og grisekød, æg, løg, rød peber, oliven, paprika og hvidløg) med marengosovs, ristede kartofler og haricotsverts	Blåbærsuppe med kammerjunker
	Stegt kylling med fadsovs (champignon, peberfrugt, løg og tomatpure) kartofler og ærter	Skovbærgrød med fløde
	Ribben toscana (svinekød, rosmarin) med skysovs, kartofler og karotter	Appelsinfromage med flødestjerner
	Rødbedefrikadeller (vegetarisk) med svampekornotto (perlebyg, svampe, ærter) og broccoli	Æblekage, gammeldags med flødeskum

Mandag Den 17-08-2026

	Menu	Biret
	Hjerter i flødesovs (kalvehjerter, persille) med grov grønsagsmos (kartoffel,selleri, pastinak,gulerod,løg)	Abrikosgrød med fløde
	Barbecue kyllingebryst med barbecuesovs, kartofler og blomkål	Tomatsuppe med nudler
	Kold skinke med kold kartoffelsalat og icebergsalat	Budding med saftsovs
	Edemammefalaffel (vegetarisk af kikærter, ærter) i tikka masala (rødpeber, kikærter, blomkål) og ris	Chokoladekage med flødeskum

Torsdag Den 20-08-2026

	Menu	Biret
	Karrykotelet (svinekød, karry) med karrysovs (æbler, løg, karry), ris og haricotsverts	Jordbær/rabarberggrød med fløde
	Hønsefrikassé med kartofler	Syltede pærer med yoghurtcreme
	Indianerhachis (hakket oksekød, gulerod, tomat) med kartoffelmos	Aspargessuppe med kødboller
	Sprængt kam med lys krydderurtesovs (porre, løvstikke, merian, estragon), kartofler og karotter	Hytteostdessert med abrikos
	Fiskelasagne (spinat,torsk, mornay sauce, tomat, ost) med råkost (gulerod og mandarin)	Sveskegrød med fløde

Menuplan for uge 35 - 36

Mandag Den 24-08-2026

	Menu	Biret
	Hamburgerryg med stuvet blomkål og kartofler	Vaniljebudding med brombærsovs
	Italiensk farsbrød med skysovs, kartofler og romanescoblanding	Kærnemælksfromage med rabarbersovs
	Kogt torsk med sennepssovs, kartofler og broccoli	Kold æblesuppe med cornflakes
	Indisk grøntsagsret (vegetarisk m/ bønner, ærter, gulerod, squask, kokosmælk) med ristede kartofler (m/hvidløg og persille)	Sommersuppe (spidskål, gulerod, selleri)

Torsdag Den 27-08-2026

	Menu	Biret
	Kalkunschnitzel med fadsovs (champignon, peberfrugt, løg og tomatpure) kartofler og broccoli	Jordskokkesuppe med bacon
	Pasta bolognese, (af oksekød, tomat, selleri, gulerod, løg)	Kold jordbærsuppe med cornflakes
	Forloren hare (svinekød, bacon enebær) med vildtsovs, kartofler og råkost (spidskål, radisse, agurk))	Blommegrød med fløde
	Sprængt nakke (svinekød) med frikassesovs (gulerod, ærter, persille, mælk) og kartofler	Bagt æblekage med creme fraiche
	Wok med tigerrejer (tigerrejer, løg, bønner, mango, fløde, ingefær og chili) og nudler	Champignonsuppe med champignon

Mandag Den 31-08-2026

	Menu	Biret
	Fiskefrikadeller med remouladesovs, kartofler og ærter	Kold solbærsuppe med tvebakker
	Karbonade (svinekød) med skysovs, ristede kartofler (salt, hvidløg, persille) og blomkål	Chokoladebudding med flødeskum
	Ribbensteg (svinekød) med skysovs, kartofler og coleslaw (hvidkål, gulerod, æble,rosin)	Æble-sellerisuppe med purløg
	Chop suey (kylling, hvidløg, rød peberfrugt, porre, champignon), løse ris og brød	Frugtshake med banan

Torsdag Den 03-09-2026

	Menu	Biret
	Herregårdsbøf (oksekød) med bearnaisesovs, ristede kartofler og broccoli	Kold abrikossuppe med tvebakker
	Kalkunstroganoff (porre, gulerod, løg, soja) med løse ris	Ærtesuppe med bacon
	Medister (svinekød) med stuvet sommerkål og kartofler	Jordbærkoldskål med ristede havregryn
	Jægersteg (svinenakke, champignon, bacon, timian, enebær) med skysovs, kartofler, kroblanding (slikærter, blomkål, gulerødder) og	Ananasfromage med flødestjerner
	Linsemoussaka (vegetarisk m/ røde linser,aubergine, peberfrugt, tomat) med spidskålsråkost og brød	Bagt rabarberkage med flødeskum