

Menuplan for uge 33 - 34

Tirsdag Den 13-08-2024

Menu	Biret
Kogt kyllingebryst med aspargessovs, kartofler og gulerødder	Æblegrød med fløde
Hofgryde (svinekød, bønner, champignon, tomat, paprika) med løse ris	Minestrone suppe (løg, selleri, hvidkål, tomat, paprika, timian) med bønner
Stegt rødspættefilet med persillesovs, kartofler og kroblanding (slikærter, blomkål, gulerødder)	Ymerkoldskål med ristede havregryn
Italienske kødboller med tomat-grønsagssovs, pasta og broccoli	Syltede ferskner med makronskum

Fredag Den 16-08-2024

Menu	Biret
Dampet sejfilet med grønsagssovs (broccoli, porre, blomkål) og kartofler	Blomkålssuppe med blomkål
Forloren hare (svinekød, bacon, enebær) med vildtsovs, kartofler og råkost (spidskål, radisse, agurk)	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	Ananasfromage med flødestjerner
Rødbedefrikadeller (vegetarisk) med svampekornotto (perlebyg, svampe, ærter) og broccoli	Æblekage, gammeldags med flødeskum

Tirsdag Den 20-08-2024

Menu	Biret
Hjerter i flødesovs (kalvehjerter, persille) med grov grønsagsmos (kartofel, selleri, pastinak, gulerod, løg)	Abrikosgrød med fløde
Kogt torsk med sennepssovs, kartofler og haricot verts	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	Chokoladecake med flødeskum

Fredag Den 23-08-2024

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	Aspargesuppe med kødboller
Sprængt kam med lys krydderurtesovs (porre, løvstikke, merian, estragon), kartofler og karotter	Hytteostdessert med abrikos
Svensk pølseret og ærter	Sveskegrød med fløde

Menuplan for uge 35 - 36

Tirsdag Den 27-08-2024

Menu	Biret
Hamburgerryg med stuvet blomkål og kartofler	Sommersuppe (spidskål, gulerod, selleri)
Italiensk farsbrød med skysovs, kartofler og romanescoblanding	Kold æblesuppe med cornflakes
Barbecue kyllingebryst med barbecuesovs, kartofler og icebergsalat	Kærnemælksfromage med Hyben/æblekompot
Indisk grøntsagsret (vegetarisk: m/ bønner, ærter, gulerod, squash, kokosmælk) med ristede kartofler (m/hvidløg og persille)	Vaniljebudding med brombærsovs

Fredag Den 30-08-2024

Menu	Biret
Pasta bolognese, (af oksekød, tomat, selleri, gulerod, løg)	Jordkokkesuppe med bacon
Frikadeller (svinekød) med skysovs, kartofler og blomkål	Kold jordbærsuppe med cornflakes
Sprængt nakke (svinekød) med frikassesovs (gulerod, ærter, persille, mælk) og kartofler	Blommegrød med fløde
Kalkunschnitzel med fadsovs (champignon, peberfrugt, løg og tomatpure) kartofler og broccoli	Bagt æblekage med creme fraiche
Wok med tigerrejer (tigerrejer, løg, bønner, mango, fløde, ingefær og chili) og nudler	Champignonsuppe med champignon

Tirsdag Den 03-09-2024

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

Fredag Den 06-09-2024

Menu	Biret
Medister (svinekød) med stuvet sommerkål og kartofler	Abrikossuppe med tvebakker
Kalkunstroganoff (porre, gulerod, løg, soja) med løse ris	Ærtesuppe med bacon
Hakkebøf med bløde løg, løgsovs, kartofler og blomkål	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 spidskålråkost og brød	Æblekage, bradepande med flødeskum