

MENU FOR MAJ 2024

Madservice

Onsdag	1.	Baconfrikadeller m. flødekartofler, grøntsagssymfoni	Limecheesecake
Torsdag	2.	Spr. kam m. kartofler, svampesauce, broccoli/blomkål/gulerod (<i>Sprængt kam af gris</i>)	Solbærtrifli (<i>Makroner, sherry, solbær, vaniljecreme</i>)
Fredag	3.	Røget medister m. kartofler, stuvet spidskål (<i>Fars af grisekød, spæk, røget</i>)	Henkogte pærer m. makronskum
Lørdag	4.	Coq Au Riesling, kartofler, broccoli/ærter (<i>Kylling i hvidvin m. bacon, svampe, krydderurter</i>)	Hindbærfromage m. skum og chokolade
Søndag	5.	Rullesteg m. persille m. kartofler, skysauce, rødkål (<i>Rullet grisebryst med persille</i>)	Choko-orangemousse m. skum
Mandag	6.	Karbonade m. stuede ærter og gulerødder, kart. (<i>Grise- og kalvekød vendt i rasp</i>)	Alliancegrød m. fløde
Tirsdag	7.	Stegt fisk m. hvidvinssauce, kartofler, råkost m. spidskål, gulerod, tranebær, ananas	Juliennesuppe m. brød
Onsdag	8.	Kalkunfrikadeller m. kartofler, kryddersauce, stegte bønner/perleløg/tomat/karotter (<i>Fars af kalkunkød rørt m. revet squash, gulerod, hvidløg og basilikum</i>)	”Speljæg” m. skum (<i>Henkogte fersken, ananas m. flødeskum</i>)
Torsdag Kristi himmelfart	9.	Kalveculotte m. pebersauce, kartofler, franske ærter (<i>Franske ærter: ærter m. perleløg og bacon</i>)	Vaniljemousse m. chokolade
Fredag	10.	Forloren hare m. kart., skysauce, bønner, ribsgele (<i>Farsbrød af grise- og kalvekød svøbt i bacon</i>)	Baileys fromage m. skum
Lørdag	11.	Stegt kylling m. kartofler, skysauce, bagte gulerødder og agurkesalat (<i>Hovedsalat m. dressing af fløde, citron, sukker</i>)	Panna cotta, m. eksotisk frugtsauce (<i>Italiensk inspireret budding m. sauce af passionsfrugt</i>)
Søndag	12.	Bøf stroganoff m. kartoffelmos m. urter, blomkål/romanesco/broccoli, asier (<i>Oksekød i strimler, champignon, bacon, paprika</i>)	Citronfromage m. skum
Mandag	13.	Rødvinsmarineret nakkesteg m. kartofler, rødvinsauce, broccoli/bønner/gulerod (<i>Nakke af gris</i>)	Abrikosshake m. kammerjumker (<i>Abrikos, kærnemælk, ymer, vanilje</i>)
Tirsdag	14.	Baconbøf m. stegte kartofler, tomatsauce, hvidløgsbønner (<i>Hakkebøf m. bløde løg og bacon på toppen</i>)	Blommegrød m. mælk
Onsdag	15.	Dampet fisk i juliennegrøntsager m. kartofler	Frisk frugt

MENU FOR MAJ 2024

Madservice

Torsdag	16.	Wienerpølser m. kold kartoffelsalat, sennep, ketchup	Brombærtrifli (Makroner, sherry, brombær, creme m. vanilje)
Fredag	17.	Tryllefars m. kartofler, papriganosauce, romanabønner (Farsbrød af grise- og oksekød m. peberfrugt, krydderurter, svøbt i bacon)	Chokoladebudding m. skum
Lørdag	18.	Butter Chicken m. ris og salat Indisk kyllingeret m. krydderier, yoghurt og tomat)	Kold jordbærsuppe m. skum
Søndag Pinsedag	19.	Hamburgerryg m. kartofler, bearnaise, blomkål/gulerod/ærter	Nougatmousse m. skum
Mandag 2. pinsedag	20.	Dampet laks m. flødeostesauce, kartofler, broccoli/gulerødder	Yoghurtfromage m. skovbærsauce
Tirsdag	21.	Boller i karry m. ris, ærter	Is m. vafler
Onsdag	22.	Urtemarineret kalkunsnitsel m. flødekartofler, broccoli	Henk. abrikoser m. vaniljecreme
Torsdag	23.	Stegt fisk m. kartofler, hollandaisesauce, råkost	Pandekager m. syltetøj
Fredag	24.	Hakkebøf m. bløde løg, kartofler, løgsauce, grøntblanding, agurkesalat	Kold solbærsuppe m. skum
Lørdag	25.	Kalvefrikasse m. kartofler (Kalvekød i tern, gulerod, ærter, selleri, persille)	Kirsebærtrifli (Kirsebærfromage m. makroner, sherry)
Søndag	26.	Honningmarineret kam i baconflødesauce, kartofler, bønner (Kam af gris)	Rabarberkage (Makroner, æblekagerasp, sherry, rabarbergrød og flødeskum)
Mandag	27.	Italiensk kødsauce m. pastaskruer, majs (Hakket oksekød m. løg, peberfrugt, gulerødder, krydderurter, hvidløg, chili)	Kold æblesuppe m. vaniljeskum
Tirsdag	28.	Kogt oksetykkam i sur-sødsauce, kartofler, bagte gulerødder og braiseret spidskål	Chokolade panna cotta m. hindbærskum
Onsdag	29.	Fiskefrikadeller m. kartofler, smørsauce, remoulade, broccoli/bønner/gulerod	Frugttærte m. creme friache
Torsdag	30.	Farsskinke m. kartofler, ravigottesauce, blomkål/romanesco/broccoli (Farsbrød af grise- og kalvekød m. skinketern, løg, smurt m. sennep og vendt i rasp)	Jordbærkoldskål m. crysli
Fredag	31.	Kinesisk gryderet m. ris, ærter (Kyllingekød i strimler, karry, kokosmælk, ananas, bambusskud, mangochutney)	Hyldeblomst-limemousse m. skum