



Menu – Frokost uge 20

Mandag 12/5

Hovedret:

Stegt flæsk med persillesauce, dampede nye danske kartofler vendt med persille. Dertil kogte gulerødder og agurkesalat.

Tirsdag 13/5

Hovedret:

Ovnbagt laks med cremet citronsauce, smørqlaserede beder, kartoffelmos og en frisk agurke- og fennikelsalat.

Dessert: Gammeldags æblekage med luftig flødeskum og sprød æblerasp.

Onsdag 14/5

Hovedret:

Farsbrød med økologisk røget bacon, honningristede rodgrøntsager, ribsgele, flødesovs og urter.

Torsdag 15/5

Hovedret:

Kylling i karri med løg, æble og jordnødder. Serveres med ris og råkostsalat.

Dessert: Koldskål med kammerjunkere

Fredag 16/5

Hovedret:

Biksemad på løg, økologisk svinenakke og kartofler, serveres med spejlæg, rødbeder og rødvinssauce.

Dessert: Brunsviger med flødeskum

Lørdag 17/5

Hovedret:

Honningbagt kalkunlår med svampesauce, kartoffelmos og agurkesalat.

Søndag 18/5

Hovedret:

Pasta bolognese med penne pasta, grøn pesto og parmesan. Dertil en frisk tomat- og melonsalat.

Dessert: Rabarber- og kokoskage med flødeskum