



Menu - Frokost uge 21

Mandag 19/5

Hovedret:

Frikasse på nakkekam med porre og jordskokker, dertil nye kartofler samt grønkålspesto med baguette.

Tirsdag 20/5

Hovedret:

Italienske svinefrikadeller med smag af salvie og oregano. Dertil en stærk peberfrugtsauce, rigatoni pasta, sorte oliven samt revet mozzarella.

Dessert: Citronfromage med ristet hvid chokolade og fløde.

Onsdag 21/5

Hovedret:

Aromatisk butterchicken med kylling, yoghurt og krydderier. Serveres med jordnødder, chili og koriander. Dertil dampet ris samt en sød salat på svampe og gulerødder.

Torsdag 22/5

Hovedret:

Paneret dansk rødspætte med persillesauce, citron, dampede kartofler, ærter og peberrod.

Dessert: Is fra Hansens is

Fredag 23/5

Hovedret:

Smørstegte fiske- og rejedeller med stegte kartofler, kapers og persille. Dertil remulade. Serveres med en æble- og knoldselleri råkost.

Dessert: Chokoladekage med kokostopping med flødeskum

Lørdag 24/5

Hovedret:

Cremet pasta med creme fraiche, tomat og kylling. Dertil penne pasta med frisk agurk, melon og basilikum.

Søndag 25/5

Hovedret:

Kalkunstroganoff smagt til med røget paprika. Serveret med danske kartofler med persille, syltede agurker og creme fraiche.

Dessert: Saftig sandkage med creme fraiche