



Menu - Frokost uge 29

Mandag 14/7

Hovedret:

Karbonade på økologisk gris med nye kartofler vendt i smør og persille. Dertil hvid sauce, ærter og gulerødder.

Tirsdag 15/7

Hovedret:

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

Dessert: Citronfromage med friske bær og fløde

Onsdag 16/7

Hovedret:

Aromatisk butterchicken med kylling, yoghurt og krydderier. Serveres med jordnødder, chili og koriander. Dertil dampet ris.

Torsdag 17/7

Hovedret:

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

Dessert: Is fra Hansens is

Fredag 18/7

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 19/7

Hovedret:

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

Søndag 20/7

Hovedret:

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

Dessert: Saftig sandkage med creme fraiche.