

Menu – Aftensmad uge 30

Serveres med rugbrød

Mandag 21/7

- Cremet kyllingesalat med frisk ananas – smagt til med karry og chili.
- Æggemad med rejer og peberrod.

Tirsdag 22/7

- Danskrøget skinke med tartarsauce og cornichoner samt ristede løg
- Sennepssild med friske æbler og peberrod

Onsdag 23/7

- Kyllingepostej med karse og rødbeder
- Kold kartoffelsuppe med olivenolie og tomatpesto

Torsdag 24/7

- Italiensk salami med oliventapenade og persille
- Spicy tunsalat med koriander og salat. Dertil fladbrød.

Fredag 25/7

- Stegte paneret rødspættefilet med remulade, citron og agurkesalat.
- Ristede peberfrugtsuppe samt hvidløgs yoghurt

Lørdag 26/7

- Blomkål- og karrysuppe med hvide bønner og myntecreme. Dertil myntecreme- og chiliristet kylling og løg
- Cremet skinkesalat med asparges, karse og grov sennep. Serveres med flute.

Søndag 27/7

- Kogt sprængt nakkekam i tynde skiver med peberrodscreme og en rødbede- og æblesalat.
- Salat på nye kartofler med frisk agurk, tomat og ristede svampe. Dertil en cremefraich dressing med purløg.