



Menu - Frokost uge 30

Mandag 21/7

Hovedret:

Frittata med kartofler, ost, soltørrede tomater og frisk rosmarin. Dertil en sommersalat på tomater, mozzarella, basilikum og en creme fraiche sauce.

Tirsdag 22/7

Hovedret:

Stegt medisterpølse med skysovs, grov kartoffelmos, grønne ærter med smør og peberrod samt en salat på fintskåret hvidkål og spinat.

Dessert: Brownie med nødder og cremefraiche

Onsdag 23/7

Hovedret:

Indisk dahl på linser og kokosmælk, serveret med karamelliseret kylling. Dertil fladbrød, ris og aromatisk raita.

Torsdag 24/7

Hovedret:

Varm kartoffel-porre suppe med bacon og grøn pesto. Serveres med friskbagt brød.

Dessert: Bagt æblekage med flødeskum

Fredag 25/7

Hovedret:

Spaghetti med cremet sauce på parmesan, hvidløg og ristede østershatte og zucchini. Dertil chorizo samt en tomat- og rucola salat.

Dessert: Koldskål med kammerjunkere

Lørdag 26/7

Hovedret:

Bagt sommerkylling med nye kartofler i løvstikke og dild. Dertil samt skysovs, agurkesalat og cremet sommerkål

Søndag 27/7

Hovedret:

Lune frikadeller af gris, serveret med tzatziki og cremet kartoffelsalat med oliven og gulerodsråkost.

Dessert: Klassisk rødgrød med fløde.