



Menu – Frokost uge 36

Mandag 1/9

Hovedret:

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

Tirsdag 2/9

Hovedret:

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

Dessert: Gammeldags æblekage med luftig flødeskum og sprød æblerasp.

Onsdag 3/9

Hovedret:

Forloren hare på økologiske svinefars, honningristet efterårsgrønt, sød ribsgele, flødesovs og urter.

Torsdag 4/9

Hovedret:

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

Dessert: Koldskål med kammerjunkere

Fredag 5/9

Hovedret:

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

Dessert: Brunsviger med flødeskum

Lørdag 6/9

Hovedret:

Honningbagt kalkunlår med svampesauce, kartoffelmos, agurkesalat og grøn salat med radiser.

Søndag 7/9

Hovedret:

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

Dessert: Rabarber- og kokoskage med flødeskum