



Menu - Aftensmad uge 26

Serveres med rugbrød

Mandag 22/6

- Cremet rejesalat med asparges, porrer og urter dertil franskbrød
- Dansk røget skinke med rygeostecreme, sprøde radiser, frisk agurk og jordbær.

Tirsdag 23/6

- Kyllingeleverpostej med agurkesalat og frisk salat.
- Salat på kartofler med frisk agurk, feta og bagte grøntsager. Dertil purløgss dressing.

Onsdag 24/6

- Italiensk salami med oliventapenade og frisk brøndkarse og rucola.
- Brie med peberfrugt og honningbagte tomater.

Torsdag 25/6

- Paneret rødspættefilet med remoulade, grønne asparges, citron og karse.
- Pastasalat med kylling og bacon. Serveres med karrydressing.

Fredag 26/6

- Leverpostej med syltede rødbeder og karse.
- Røget makrelsalat rørt med sennep og skyr. Serveret med radiser og friske urter.

Lørdag 27/6

- Spicy tun salat med persille og salat serveret med hjemmebagt brød.
- Sprængt nakkekam med peberrodscreme og brøndkarse. Serveret med en rødbede/æblesalat med hyldeblomst.

Søndag 28/6

- Cremet skinke salat med asparges, karse og grov sennep serveres med flute og grøn salat.
- Fiskefrikadeller med råsyltede grøntsager og sød chilicreme.