

Menuplan for juni måned

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Lørdag	1	Tarteletter med høns i asparges samt salat Chokolademousse med flødeskum	Kyllingetimbale med aspargessauce, kartoffelmos og ærtetimbale Chokolademousse med flødeskum
Søndag	2	Husarsteg med skysauce, kartofler og stegte bønner Koldskål med kammerjunker	Skinketimbale med skysauce, kartoffelmos og bønnetimbaler Koldskål
Mandag	3	Grøntsagsfrikadeller med skysauce, kartofler og ærter	Blomkålstimbale med skysauce, kartofler og ærtetimbaler
Tirsdag	4	Kyllingebolegnese med pasta og blandet salat	Blendet kyllingebolegnese med kartoffelmos og broccolitimbale
Onsdag	5	Forloren skinke med skysauce, kartofler og bønner	Farstimbale med skysauce, kartoffelmos og bønnetimbale
Torsdag	6	Tillykke til Johan Peter Petersen fra Lyet Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Fredag	7	Lakselasagne med salat	Laksetimbale med hollandaisesauce, kartoffelmos og ærtetimbaler
Lørdag	8	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder samt sennep Pandekager med is	Flæsketimbaler med persillesauce, kartoffelmos og blendet rødbeder samt sennep IS
Søndag	9	Hamburgerryg med flødekartofler og salat Jordbærgrød med fløde	Skinketimbale med paprikasauce, kartoffelmos og broccolitimbale Jordbærgrød med fløde
Mandag	10	Hjerter i flødesauce med kartoffelmos samt surt	Hjertetimbale i flødesauce med kartoffelmos samt blendet surt
Tirsdag	11	Kylling i karry med ris og ærter	Kyllingetimbale med karrysauce, kartoffelmos og ærter
Onsdag	12	Tillykke til Jan Bo Peistrup fra Vangen Han bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Torsdag	13	Svampelasagne med salat	Blendet svampestuvning med kartoffelmos og majstimbale
Fredag	14	Valdemarsdag holdes fredag i stedet for lørdag	

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Lørdag	15	Benløse fugle med skysauce, kartofler og asier Rabarbergrød med fløde	Skinketimbale med skysauce, kartoffelmos og blendet asier Rabarbergrød med fløde
Søndag	16	Stegt laks med hollandaisesauce, kartofler og broccoli Kærnemælksfromage med saftsauce	Laksepate med hollandaisesauce, kartofler og broccolitimbale Kærnemælksfromage med saftsauce
Mandag	17	Æggekage med purløg og tomat samt rugbrød	Æggekage med purløg og tomat samt rugbrød
Tirsdag	18	Kalkungryde med ris og grøntsager	Kyllingetimbale med siet sauce, kartoffelmos og grøntimbale
Onsdag	19	Røget makrel med hollandaisesauce og kartofler samt stegte tomater	Makreltimbale med hollandaisesauce, kartoffelmos og pureret tomat
Torsdag	20	Krebnetter med stuvet ærter og gulerødder samt kartofler	Farstimbale med persillesauce, kartoffelmos og gulerodstimbale
Fredag	21	Tillykke til Ursula Lauridsen fra Vangen Hun bestemmer menuen til frokost i dag og eftermiddagskagen	
Lørdag	22	Glaseret skinke med flødekartofler og stegte tomater Henkogte pærer med karamelsauce	Skinketimbale med urtesauce, kartoffelmos og ærtetimbale Pæregele med karamelsauce
Søndag	23	Paneret kylling med paprikasauce, stegte kartofler og broccoli Abrikosgrød med fløde	Kyllingetimbale med paprikasauce, kartoffelmos og broccolitimbale Abrikosgrød med fløde
Mandag	24	Sankt Hans grill med pølser og brød I stedet for søndag	
Tirsdag	25	Ovnbagt sej på grønsagsbund, hollandaisesauce og kartofler	Torsketimbale med hollandaisesauce og kartoffelmos samt gulerodstimbale
Onsdag	26	Frikadeller med stuvet sommerkål og kartofler samt rødbeder	Farsbrød med blendet sommerkål og kartoffelmos samt blendet rødbeder
Torsdag	27	Blomkålsgratin med smørsauce, rugbrød og ærter	Blomkålsgratin med smørsauce, rugbrød og ærtetimbale
Fredag	28	Kyllingeoverlår med kold kartoffelsalat og salat	Kyllingetimbale med skysauce, kartoffelmos og majstimbale
Lørdag	29	Biksemad med spejlæg og rødbeder Frugtsalat med råcreme	Oksetimbale med skysauce, kartoffelmos og blendet rødbeder Frugtgele med råcreme
Søndag	30	Mørbradbøf med svampe a la creme, kartofler og stegte grøntsager Is med vafler	Skinketimbale med blendet svampe a la creme, kartoffelmos og grønsagstimbale Is med vafler