





Menuplan for august måned

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Torsdag	1.	Kogt skinke med stuvet spinat og brunede kartofler samt gulerødder	Skinketimbale med blendet spinat, kartoffelmos og gulerodstimbaler
Fredag	2.	Dampet sej på grøntsagsbund, hvidvinssauce og kartofler	Fiskefarsbrød med hvidvinssauce og kartoffelmos samt broccolitimbale
Lørdag	3.	Butter chicken med løse ærter samt brød	Kyllingetimbale med siet sauce, kartoffelmos og ærtetimbaler Jordbærgrød med fløde
Søndag	4.	Forloren and med skysauce, kartofler og rødkål Is med vafler	Farstimbaler med skysauce, kartoffelmos og blendet rødkål Is med vafler
Mandag	5.	Svensk pølseret med purløg og rugbrød	Pølsetimbale med tomatsauce, kartoffelmos og ærtetimbale
Tirsdag	6.	Lakselasagne med blandet salat	Laksepaté med citronssauce, kartoffelmos og gulerodstimbale
Onsdag	7.	Tarteletter med høns i asparges	Kyllingetimbale med aspargessauce, kartoffelmos og ærtetimbaler
Torsdag	8.	Aspargessuppe med hjemmebagt flûtes	Aspargessuppe med hjemmebagt flûtes
Fredag	9.	Tillykke til Carl-Johan Petersen fra Dalen. Han bestemmer menuen og  eftermiddagskagen	
Lørdag	10.	Krebinetter med stuede ærter og gulerødder samt kartofler Jordbærtrifli	Farstimbaler med blendet sauce og kartoffelmos Jordbærtrifli
Søndag	11.	Sort gryderet med kartoffelmos og surt Citronfromage med flødeskum	Gryderet med siet sauce, kartoffelmos og blendet surt Citronfromage med flødeskum
Mandag	12.	Chili sin carne med ris, creme fraiche og majs samt salat	Pureret chili sin carne med kartoffelmos og majstimbaler
Tirsdag	13.	Hønsekødssuppe med kød- og melboller samt hjemmebagt flûtes	Legeret suppe med hjemmebagt flûtes
Onsdag	14.	Tillykke til Carsten Hansen fra Lyet Han bestemmer menuen og  eftermiddagskagen	
Torsdag	15.	Kyllingebolognese med pasta og salat	Pureret bolognese med kartoffelmos og ærtetimbaler
Fredag	16.	Nakkesteg med pebersauce, stegte kartofler og bønner	Skinketimbale med pebersauce, kartoffelmos og bønnetimbaler

Menuplan for august måned

Ugedag	Dato	Middagsmad	Tyggevenlig mad
Lørdag	17.	Fiskefrikadeller med remoulade, kartofler og råkost Frugtsalat med råcreme	Torsketimbaler med citronsaucé, kartoffelmos Frugtgelé med råcreme
Søndag	18.	Koteletter i fad med ris og broccoli Ymerfromage med saftsauce	Skinkegratin med tomatsauce, kartoffelmos og broccolitimbaler Ymerfromage med saftsauce
Mandag	19.	Asiatisk kalkungryde med ris og bønner	Kyllingetimbale med karrysauce, kartoffelmos og bønnetimbaler
Tirsdag	20.	Grøntsagslasagne med grøn salat	Æggekage med pestosauce samt kartoffelmos
Onsdag	21.	Bagt sej med dildsauce, kartofler og smørstegte gulerødder	Fiskefarsbrød med dildsauce, kartoffelmos og gulerødstimbaler
Torsdag	22.	Brændende kærlighed med rødbeder	Blendet bacon/løg med kartoffelmos og purerede rødbeder
Fredag	23.	Hjerter i flødesauce med kartoffelmos og surt	Hjertefarsbrød med skysauce og kartoffelmos samt blendet surt
Lørdag	24.	Frikadeller med kold kartoffelsalat og salat	Farstimbale med skysauce og kartoffelmos samt bønnetimbale
Søndag	25.	Stegt kylling med skysauce, kartofler og agurkesalat Rombudding med saftsauce	Kyllingegratin med skysauce, kartoffelmos og ærtetimbale Rombudding med saftsauce
Mandag	26.	Tillykke til Edel Ringbæk fra Lyet Hun bestemmer menuen og  eftermiddagskagen	
Tirsdag	27.	Kylling i karry med ris og ærter	Kyllingegratin med karrysauce, kartoffelmos og ærtetimbale
Onsdag	28.	Sammenkogt ret	Grydetern med flødesauce, kartoffelmos og grønnsagstimbaler
Torsdag	29.	Fiskefilet med persillesauce, kartofler og råkost	Fiskefarsbrød med persillesauce, kartoffelmos og gulerødstimbaler
Fredag	30.	Tillykke til Inger Fugger fra Dalen Hun bestemmer menuen og  eftermiddagskagen	
Lørdag	31.	Kogt hamburgerryg med flødekartofler og blandet salat Ferskentrifli	Skinketimbaler med pebersauce, kartoffelmos og bønnetimbaler Ferskentrifli