



# Menu august

Torsdag	1	<b>Cheddar gratineret kotelet i fad m/cremet spinat serveres m/brasede kartofler</b>	
Fredag	2	<b>Kyllingeoverlår i ristede rød peberfrugtsauce serveres m/stegte ris de lux</b>	
Lørdag	3	<b>Okseculotte serveres m/bearnaisesauce, bønner &amp; pommes frites - Kage</b>	
Søndag	4	<b>Porretærte m/skinke serveres m/grøn salat samt hjemmebagt brød &amp; smør blommer m/råcreme</b>	<b>Bagte</b>
Mandag	5	<b>God dansk biksemad serveres m/to spejlæg &amp; syltede rødbeder</b>	
Tirsdag	6	<b>Vegetarisk butternut gryde m/varme krydderier, kokosmælk &amp; søde kartofler</b>	
Onsdag	7	<b>Frikadeller serveres på klassisk vis m/sauce, kartofler &amp; syltede agurkesalat</b>	
Torsdag	8	<b>Citron dampet kullerfilet m/ramsløgssauce anrettet på ærtepurè hertil serveres krydderurtekartofler</b>	
Fredag	9	<b>Svinekød i panang karry m/sprøde grøntsager serveres m/jasminris</b>	
Lørdag	10	<b>Kalveculotte m/madagascarsauce, stegte bønner &amp; råstegte kartoffelbåde Bagte rabarber m/vanilje serveres m/en skøn mascaponecreme &amp; lidt crunch</b>	
Søndag	11	<b>Hamburgerryg serveres m/grøntsager, sursød peberrodssauce samt kartofler Ferskner m/råcreme</b>	
Mandag	12	<b>Gammeldags æggekage m/stegt flæsk, sennep, purløg &amp; hjemmebagt rugbrød</b>	
Tirsdag	13	<b>Rugmelsstegt rødspættefilet serveres m/ champignonsauce &amp; kogte kartofler</b>	
Onsdag	14	<b>Flæskestegssandwich serveres i rustik bolle m/rabarberkompot, agurkesalat, brunede kartofler samt sommerdressing</b>	
Torsdag	15	<b>Crispy chicken serveres m/barbecuesauce, coleslaw salat samt kartoffelsalat</b>	
Fredag	16	<b>Forloren hare serveres m/vildtsauce &amp; ærter hertil kartofler samt ribsgele</b>	
Lørdag	17	<b>Barbecuestegt nakkefilet m/bagt kartoffel, purløgscreme &amp; majscolbe Chokolademousse med et strejf af appelsin smag</b>	
Søndag	18	<b>Wienerschnitzel af kalv serveres m/brun sauce, ærter &amp; brasede kartofler Gulerodskage m/flødeostecreme</b>	
Mandag	19	<b>Squashtærte m/mozzarellaost &amp; dild serveres m/råstegte krydderkartofler</b>	
Tirsdag	20	<b>Hakkebøf i ovn m/pommes duchesse serveres m/champignon a la creme</b>	
Onsdag	21	<b>Stegte nudler m/svinekød &amp; grøntsager i sojasauce toppet m/ristede sesamfrø</b>	
Torsdag	22	<b>Brændende kærlighed serveres m/stegt bacon &amp; løg hertil syltede rødbeder</b>	
Fredag	23	<b>Sursød kyllingesuppe serveres m/rejchips samt hjemmebagt parmesanbrød</b>	
Lørdag	24	<b>Grill aften: Grillkøller af gris, grillpølser, kold kartoffelsalat &amp; græsk salat Hjemmelavet iskold spansk sangria m/appelsin &amp; jordbær</b>	
Søndag	25	<b>Koteletter m/stegte æbler i lys valnøddesauce serveres m/røsti kartoffel - Is</b>	
Mandag	26	<b>Krebinetter serveres m/flødestuvet hvidkål &amp; ærter hertil kogte kartofler</b>	
Tirsdag	27	<b>Skindstegt kulmule serveres m/sauce blanquette, bløde løg &amp; persillekartofler</b>	
Onsdag	28	<b>Svensk pølseret i cremet sauce af kogte tomater, løg &amp; paprika hertil purløg</b>	
Torsdag	29	<b>Vegetarisk halloumi stroganoff m/porre &amp; grønkål serveres m/kogte ris</b>	
Fredag	30	<b>Kylling i sennepssauce m/baconbønner serveres m/brasede kartofler</b>	
Lørdag	31	<b>Langtidsstegt oksecuvette i gryde m/estragonsauce &amp; små kartoffelgratin Pandekage m/syltetøj &amp; flormelis</b>	

Ret til ændringer forbeholdes. NB. Månedssregning på anden side. NB VEND

Take away kan afhentes fra kl. 17.30

