

Menuplan for Solgården August - 2024

Torsdag	1	Millionbøf, drue agurker, kartoffelmos	Budding, kirsebærsovs
Fredag	2	Stegt kylling, skysovs kompot, agurkesalat, kart.	Jordbærgrød
Lørdag	3	Pandekager m. oksekød årstidens salat	Ymerkoldskål, kammerjunker
Søndag	4	Kalvefrikasse med kartofler	Jordbærfromage
Mandag	5	Frikadeller, marinerede bønner, kartoffelsalat	Pære med cremesovs
Tirsdag	6	Rødspættefilet, persillesovs, karotter, kartofler	Blommegrød
Onsdag	7	Kylling i fad, paprikasovs, broccoli, bulgur	Flødeis med kirsebær
Torsdag	8	Hakkebøf, skysovs, rødbeder, kartofler	Stikkelsbærgrød
Fredag	9	Stegt kalkun, masalasovs, grill grønt, stegte kart.	Rabarberkage
Lørdag	10	Fiskefrikadeller, persillesovs, gulerødder, kart.	Ribs - solbærgrød
Søndag	11	Hamburgerryg, årstidens salat, flødekartofler	Æblekage m. flødeskum
Mandag	12	Milliongrøntsager, med grov bulgur	Mannagrød, kanel sukker
Tirsdag	13	Fars m. porre, skysovs, blomkål, bønner, kart.	Frugt m. cremesovs
Onsdag	14	Gryderet m. svinekød, surt, bønner, kartoffelmos	Yoghurtdessert m. hindbær
Torsdag	15	Stegt medister, agurkesalat, kartoffelsalat m. karry	Flødeis m. jordbær
Fredag	16	Kyllingefrikasse, kartofler	Citronfromage
Lørdag	17	Æggekage, purløg, tomater og agurk	Karrysuppe med kylling
Søndag	18	Kalvesteg, skysovs, perleløg, drueagurk, kartofler	Moccafromage
Mandag	19	Stegt sild, persillesovs, gulerødder, kartofler	Æblegrød m. fløde
Tirsdag	20	Stegt kylling, tomatsovs, spidskål, pasta	Fersken m. makronflødeskum
Onsdag	21	Frikadeller, stuvet, ærter og gulerødder, kartofler	Risdessert m. kompot
Torsdag	22	Stjernes kud, asparges, dressing	Hindbærgrød m. fløde
Fredag	23	Farsskinke, skysovs, bønner, stegte kartofler	Islagkage m. vafler
Lørdag	24	Millionbøf, stegte gulerødder, kartoffelmos	Jordbærfromage
Søndag	25	Rullesteg, skysovs, agurkesalat, tyttebær, kartofler	Flødeis m. kirsebær
Mandag	26	Italienske kødboller, ratatouille, pasta	Rød alliancegrød m. fløde
Tirsdag	27	Stegt kalvelever, skysovs, rødbeder, kartofler	Ymerkoldskål, kammerjunker
Onsdag	28	Spinatlasagne, marinerede bønner med chili	Pandekager m. syltetøj
Torsdag	29	Bagt fisk, krydderurtesovs, broccoli, bønner, kart.	Abrikosgrød m. fløde
Fredag	30	Oksesteg, skysovs, stegte blomkål, kartofler	Frugt med råcreme
Lørdag	31	Skinke, stuvet spinat, stegte kartofler	Ymerfromage m. jordbærsovs

Ret til ændringer forbeholdes. Trine Christiansen Køkkenansvarlig