

Menuplan for Solgården juli - 2026

Onsdag	1	Hamburgerryg, stuvet spinat, kartofler	Ymerfromage, kirsebærsauce
Torsdag	2	Pasta Carbonara m. edamamebønner	Pandekager m. syltetøj
Fredag	3	Stegt kylling, skysovs, kompot, agurkesalat, kart.	Islagkager
Lørdag	4	Farsbrød m. spinat og ost, tomatsovs, stegte kart	Lun hyldeblomstsuppe
Søndag	5	Hakkebøf, skysovs, agurkesalat, kartofler	Citronfromage
Mandag	6	Mousaka med bagt tomat	Hindbærgrød m. fløde
Tirsdag	7	Stegt fiskefilet, grønsovs, karotter, kartofler	Ymerkoldskål, kammerjunker
Onsdag	8	Kyllingefrikasse, kartofler	Risdessert m. rabarberkompot
Torsdag	9	Kødboller, tomatsovs, grillet peberfrugt, pasta	Jordbær- rabarberggrød
Fredag	10	Grillpølse, ketchup, sennep, kold kartoffelsalat	Flødeis m. chokolade
Lørdag	11	Boller i karry, sauteret peberfrugt, kartofler	Ribs- solbærgrød m. fløde
Søndag	12	Oksesteg, skysovs, stegt rødløg m. grønt, kart.	Æblekage m. flødeskum
Mandag	13	Lakseørred, hollandaise, smørstegt spinat, kart	Appelsinfromage
Tirsdag	14	Gryderet m. cocktailpølser, bønner, kartoffelmos	Flødeis m. hyldeblomst
Onsdag	15	Skinkebroccoligratin m. ratatouille	Mannagrød, kannelsukker
Torsdag	16	Frikadeller, m. stuvet spidskål, kartofler	Ymerkoldskål m. jordbær
Fredag	17	Schnitzel, champignonsovs, ærter, stg. Kartoffler	Fløderand m. abrikos
Lørdag	18	Bøf Lindstrøm, skysovs, gulerødder, kartofler	Hindbærgrød m. fløde
Søndag	19	Sprg.Svinekam, peberrodssovs, squash, kart.	Hyldeblomstfromage
Mandag	20	Fisketerrin, grønsagssovs, broccoli, kartofler	Ymerkoldskål, kammerjunker
Tirsdag	21	Sursød kalkungryde, sauteret grønt, ris	Jordbær-rabarberggrød / fløde
Onsdag	22	Svensk pølseret, ærter, broccoli og bønner	Fersken m. cremesovs
Torsdag	23	Stegt kylling, tomatsovs, grillet peberfrugt, pasta	Chokolademousse
Fredag	24	Kalvesteg, skysovs, stegte gulerødder, kartofler	Islagkage m. vafler
Lørdag	25	Karbonade, stuvet, ærter og gulerødder, kart.	Blommer i portvin m. vanilje
Søndag	26	Stegt kylling, skysovs, kompot, agurkesalat, kart	Romfromage
Mandag	27	Skinkestroganoff, surt, kartoffelmos	Is med chokoladesovs
Tirsdag	28	Kotelet i fad, masalasovs, ananas, champ, ris	Rabarbersuppe m. tvebakker
Onsdag	29	Lakseørred, hollandaise, smørstegt spinat, kart.	Jordbærgrød m. fløde
Torsdag	30	Kartoffelæggekage m. bagte cherrytomater	Frugtsalat m. vaniljeskum
Fredag	31	Høns i asparges med tarteletter	Tomatsuppe m. flødeost

Ret til ændringer forbeholdes. Trine Christiansen Køkkenansvarlig