

## Menuplan for Solgården juli - 2024

Mandag	1	Kalvefrikasse, kartofler	Ymerfromage, kirsebærsauce
Tirsdag	2	Pan. rødspætte, smørsovs, grønt, nye kart.	Rabarbersuppe, kammerjunker
Onsdag	3	Farsskinke, tomatsovs, bønner, stegte kartofler	Flødeis m. jordbær
Torsdag	4	Chili sin carne, sauteret peberfrugt og ris	Jordbærgrød
Fredag	5	Stegt kylling, skysovs, kompot, agurkesalat, kart	Pærer med tyttebærskum
Lørdag	6	Hakkebøf, bearnaise, broccolisalat, stegte kart.	Risdessert m. rabarberkompot
Søndag	7	Kotelet i fad, basilikumsovs, broccoli, ris	Ymerkoldskål, kammerjunker
Mandag	8	Grillpølse, marinerede bønner, kartoffelsalat	Hindbærgrød
Tirsdag	9	Kyllingefrikasse, kartofler	Hyldeblomstsuppe, m. fraiche
Onsdag	10	Ovnbagt fisk, hollandaise, karotter, kartofler	Jordbær-rabarbergrød
Torsdag	11	Italienske kødboller, tomatsovs, ratatouille, pasta	Flødeis m. chokolade
Fredag	12	Schnitzel, skysovs, bagte gulerødder, kartofler	Citronfromage
Lørdag	13	Boller i karry, blomkålsråkost m. abrikos, ris	Pære m. flødeskum
Søndag	14	Oksesteg, skysovs, stegt rødløg, kartofler	Appelsinfromage
Mandag	15	Laks, hollandaise, spidskål m. sommergrønt, kart.	Jordbærsuppe m. vaniljecreme
Tirsdag	16	Nøddesteg, paprikasovs, stegte blomkål, stg. kart.	Ribs-solbærgrød
Onsdag	17	Millionbøf, drueagurker, kartoffelmos	Flødeis m. hyldeblomst
Torsdag	18	Skinkebroccoligratin, ratatouille	Mannagrød, kanelsukker
Fredag	19	Rullesteg, skysovs, ærter, broccoli, slikærter, kart.	Fløderand m. abrikos
Lørdag	20	Farsbrød, tomatsovs, blomkål, timian kart.	Jordbær – rabarbergrød
Søndag	21	Kalvesteg, skysovs, stegte gulerødder, kartofler	Hyldeblomstfromage
Mandag	22	Svensk pølseret, ærter, broccoli, bønner	Hindbærgrød
Tirsdag	23	Sursød kalkungryde, sauteret grønt, løse ris	Fersken med cremesovs
Onsdag	24	Frikadeller, sommergrønt, kartofler	Ymerkoldskål, kammerjunker
Torsdag	25	Hjerte i flødesovs, broccoli, majs, sojabønner, mos	Hønsekødsuppe, boller, urter
Fredag	26	Stegt kylling, champignon sovs, karotter, kart	Flødeis med chokolade
Lørdag	27	Fiskefilet, hollandaise, råkost, kartofler	Rabarbersuppe, kammerjunker
Søndag	28	Karbonade, stuvet ærter og gulerødder, kart.	Romfromage
mandag	29	Kotelet i fad, masalasovs, ananas, champ, ris	Flødeis m. hyldeblomst
Tirsdag	30	Høns i tarteletter	Risengrød, kanelsukker
Onsdag	31	Cremet kikærtegyde med perlebyg	Tomatsuppe m. porre

Ret til ændringer forbeholdes. Trine Christiansen Køkkenansvarlig