

## Menuplan Munkensdam juni 2024

Dag	Dato	Hovedret	Frokostret
Lørdag	1	Hønsfrikasse med kartofler og grønt	Alliancegrød med mælk
Søndag	2	Husarsteg med Champignons, brun sauce, kartofler og grønt	Irsk kaffefromage med flødeskum
Mandag	3	Frikadeller med stuvet sommerkål, kartofler og grønt	Tartelet med høns i asparges
Tirsdag	4	Stegt kylling med brun sauce, kartofler og agurkesalat	Jordbærgrød med mælk
Onsdag	5	Oksegryde med svampe, kartofler og marinerede bønner	Grundlovsdessert med flødeskum
Torsdag	6	Fiskefrikadeller med dildsauce, kartofler og gulerodsråkost	Pandekager med sukker og syltetøj
Fredag	7	Stegt lever med bløde løg, brun sauce, kartofler og grønt	Aspargessuppe med kødboller
Lørdag	8	Hvidkålsroulader med brun sauce, kartofler og rødbeder	Kold kakaosuppe med flødeskum
Søndag	9	Oksesteg med skysauce, kartofler og brunede perleløg og bønner	Ananasfromage med flødeskum
Mandag	10	Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og grønt	Fersken med flødeskum
Tirsdag	11	Stegt medisterpølse med snysk, kartofler og grønt	Mannadessert med svesker
Onsdag	12	Stegt fisk med persillesauce, kartofler og grønt	Abrikosgrød med mælk
Torsdag	13	Baconruller med brun sauce, kartofler og Hvidkålsråkost	karrysuppe med hønsekød
Fredag	14	Paneret kylling med lys sauce, kartofler og grønt	Jordbær/rabarberggrød med mælk

Dag	Dato	Hovedret	Frokostret
Lørdag	15	Søndagsgryde med nye danske kartofler, grønt og en snaps	Frugtsalat i creme
Søndag	16	Kalv i dild med kartofler og grønt	Mokkafromage med flødeskum
Mandag	17	Svensk pølseret med grøntsager	Pære med makronflødeskum
Tirsdag	18	MIDSOMMERFEST Take-away hvis man ikke deltager i festen.	
Onsdag	19	Farseret porre med brun sauce, kartofler og grønt	Rødgrød med mælk
Torsdag	20	Stegt fisk med hollandaisesauce, kartofler og salat	Gullasch suppe med creme fraiche
Fredag	21	Paneret kotelet med skysauce, kartofler og grønt	Koldskål med appelsin og kammerjunker
Lørdag	22	Bøf med blødeløg, løgsauce, kartofler og asier	Rabarbersuppe med flødeskum
Søndag	23	Rullesteg med svesker, brun sauce, kartofler, rødkål og chips	Romfromage med jordbærsauce
Mandag	24	Pølser med kold kartoffelsalat og grøn salat	Trifli
Tirsdag	25	Boller i karry med løse ris og ærter	fromage
Onsdag	26	Stegt fisk med persillesauce, kartofler og grønt	Æblegrød med mælk
Torsdag	27	Kalvefrikasse med kartofler og salat	Cremet grøntsags suppe
Fredag	28	Stegt kylling med brun sauce, kartofler og agurkesalat	Frugtsalat i flødeskum
Lørdag	29	Omelet med bacon og grønt	Blommegrød med mælk

Dag	Dato	Hovedret	Frokostret
Søndag	30	Langtidsstegt grisekæber med bacon, skysauce, kartofler og grønt	Sherryfromage med flødeskum

**Ændringer kan forekomme**