

KOSTPLAN 2024		UGE 17 OG 18		
DATO		HOVEDRET	BIRET	 ARR.
MAN	22/4	Kylling i hvidvinssovs m/ kartofler og grønt	Stikkelsbærgrød m/ mælk og fløde	
TIR	23/4	Æggekage m/ purløg, bacon og rugbrød	Jordbærkoldskål m/ kammerjunkere	
ONS	24/4	Tartelet m/ Høns i asparges	Tomatsuppe m/ kødboller	
TOR	25/4	Baconruller på kartoffelbund m/ surt	Hytteostdessert m/ brombær	
FRE	26/4	Hvidkålsrouletter m/ kartofler, skysovs og rødbeder	Pære m/ mintchokolade og flødeskum	
LØR	27/4	Kartoffelmos og røde pølser	Pandekager m/ is	Rie (hus C) fødselsdag
SØN	28/4	Paneret kalkunschnitzel m/ hollandaisesovs, brasede kartofler og salat	Koldskålsfromage	Beck (hus B) fødselsdag
MAN	29/4	Kalvesteg stegt som vildt m/ sovs, kartofler, tyttebærsyltetøj og chips	Hjemmelavet is m/ jordbærsovs	fødselsdagsmenu Beck
TIR	30/4	Fisk på grøntsagsbund m/ kartofler	Æblegrød m/ mælk og fløde	
ONS	1/5	Biksemad m/ spejlæg og rødbeder	Ferskendrøm	
TOR	2/5	Solskinskarbonader m/ lys sovs, kartofler og grønt	Svesker m/ vanilleflødeskum	
FRE	3/5	Pizza m/ salat	Kærnemælkssuppe m/ rosiner og flødeskum	
LØR	4/5	Kalvegullash m/ kartoffelmos og asier	Rødgrød m/ fløde	
SØN	5/5	Rullesteg m/ svesker, skysovs, kartofler og rødkål	Rabarberfromage	

Kontakt køkkenet:

Varm køkken ☎ 04835 Kold køkken ☎ 04836

Weekend-telefon: 04836

Oplysning om tilsætningsstoffer og allergener fås ved henvendelse til køkkenet

Overraskelser i menuen kan forekomme! 😊