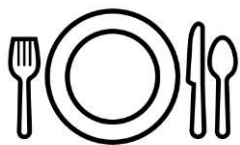


# Folkehuset Vestervang



## Menuplan maj 2024

Åbningstider: kl. 09.00-13.00 på hverdage.  
kl. 11.00-13.00 i weekenden.

Den varme mad serveres fra kl. 11.30 til kl. 13.00.

**OBS: der er også mulighed for at bestille vegetarretter.**



Ugedag	Dato	Hovedret (pris 52 kr.) og evt. dessert (pris 24 kr.)
Onsdag	1	Krydret medisterpølse med kartofler, sovs og agurkesalat. Dessert: Frugtsalat.
Torsdag	2	Italienske kødboller i tomatsauce med pasta/kartofler, hvidløgsbrød og salat.
Fredag	3	Paprikagryde med små stegte kartofler og blandet salat. Dessert: Rabarberkage med crumble.
Lørdag	4	Okseroulade med bacon, kartofler, skysovs og rødkål.
Søndag	5	Mørbradbøf med løg, champignonsovs, kartofler og grønt. Dessert: Citronfromage.
Mandag	6	Kalkun i rød karry med basmati ris eller kartofler og hjertesalat med tomater.
Tirsdag	7	Brændende kærlighed med mos, rødbeder og spidskålssalat.
Onsdag	8	Stegt fiskefilet med kartofler, persillesovs og råkost. Dessert: Panna cotta.
Torsdag	9	Boller i karry med ris eller kartofler og forårsgrønt.
Fredag	10	Den sorte gryde med mørbrad, kartofler og gulerodssalat. Dessert: Jordbærkage
Lørdag	11	Braiseret svinenakke med æble og timian, sovs, kartofler og grønt.
Søndag	12	Butter chicken med ris eller kartofler og grønt. Dessert: Romfromage.
Mandag	13	Bolognesesauce med oksekød, spaghetti og blandet salat med pesto.
Tirsdag	14	Forloren hare med vildtsauce, kartofler og ribsgelé.
Onsdag	15	Paneret kulmule med kartofler, hollandaisesovs og salat. Dessert: Kirsebærtrifli.
Torsdag	16	Krydret linsesuppe med flutes + tarteletter med høns i asparges.
Fredag	17	Bøf med løg, kartofler, brun sovs og rødbeder. Dessert: Æblekage.
Lørdag	18	Stegt/krydret kalkunbryst med flødekartofler og bønnesalat med tomat og pesto.
Søndag	19	Sprængt svinekam med kartofler, lys sauce og grønt. Dessert: Islagkage.
Mandag	20	Stegt kyllingelår med kartofler, skysovs og bagte gulerødder.
Tirsdag	21	Tapasmenu (frikadeller, kyllingespyd, kartofler m .bacon, tzatziki, humus og brød)
Onsdag	22	Stegt sejfilet med persillesauce, kartofler og råkost. Dessert: Frugt med råcreme.
Torsdag	23	Wienerschnitzel med dreng, smørsovs, brasede kartofler og ærter.
Fredag	24	Lasagne med spidskålssalat og hvidløgsflutes. Dessert: Pandekage med is.
Lørdag	25	Honningmarineret svinekam med skysovs, kartofler, blomkål og asier.
Søndag	26	Frikadeller med stuvet hvidkål, kartofler, rødbeder og grønt. Dessert: Skyrkage.
Mandag	27	Thaigryde med kylling, ris eller kartofler og bulgursalat.
Tirsdag	28	Stegte kalvelever med løg, kartofler, champignonsovs og grønt.
Onsdag	29	Ribbensteg med kartofler, skysovs og rødkål. Dessert: Hindbærfromage.
Torsdag	30	Hjemmelavet stjerneskud med rejer, asparges, citron og salat.
Fredag	31	Karbonader med stuede ærter og gulerødder samt kartofler. Dessert: Hindbærfromage.

\*Ret til ændringer forbeholdes NB: Mulighed for frossen takeaway fra caféen Telefon: 87 13 46 26

Tjek også på Facebook: Folkehuset Vestervang