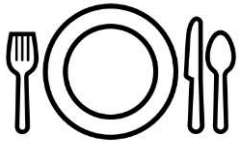


# Folkehuset Vestervang



## Menuplan juli 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.)
Mandag	1	Moussaka med oksekød, græsk salat og hjemmebagt brød.
Tirsdag	2	Boller i karry med ris eller kartofler og salat.
Onsdag	3	Hjemmelavet stjerneaster med salat og rejer. Dessert: Frugtsalat.
Torsdag	4	Røget skinke med flødekartofler og bønnesalat
Fredag	5	Butter chicken med ris/kartofler og bulgursalat. Dessert: Koldskål med kammerjunker.
Lørdag	6	Koteletter i fad med kartofler, champignonsauce og dampet gulerødder.
Søndag	7	Farseret porrer med kartofler, porresovs og grønt. Dessert: Appelsinfromage.
Mandag	8	Stegt krydret kalkunbryst med kartofler, tomatsovs og grønt.
Tirsdag	9	Krydret medisterpølse med kartofler, brun sovs og rødkål.
Onsdag	10	Fiskefrikadeller med kartofler, persillesovs og blandet salat. Dessert: Tiramisu.
Torsdag	11	Klar suppe med kød- og melboller og flutes + tarteletter med høns i asparges.
Fredag	12	Brændende kærlighed med mos, rødbeder og spidskålssalat. Dessert: Æblekage.
Lørdag	13	Sprængt kamsteg med aspargessovs, kartofler og broccoli.
Søndag	14	Rullesteg med svesker, kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Hindbærfromage
Mandag	15	Kyllingelasagne med spinat, brød og salat.
Tirsdag	16	Ribbensteg med kartofler, skysovs og rødkål.
Onsdag	17	Tapasmenu (frikadeller, kyllingespyd, kartofler med bacon, tzatziki, humus og brød). Dessert: Rabarberkage.
Torsdag	18	Græske frikadeller med kartofler, tomatsovs og salat.
Fredag	19	Fiskefilet med kartofler, persillesovs og råkost. Dessert: Jordbær med fløde.
Lørdag	20	Sprængt svinekam med kartofler, lys sauce og grønt.
Søndag	21	Ølbraiseret svinekæber med kartofler, skysovs og dampet blomkål. Dessert: Islagkage.
Mandag	22	Kylling i karry med ris eller kartofler og bananer, æbler, rosiner og peanuts.
Tirsdag	23	Bolognesesauce med oksekød, spaghetti og bønnesalat med pesto og tomat.
Onsdag	24	Karbonader med stuede ærter og gulerødder samt surt. Dessert: Bondepige med slør.
Torsdag	25	Thaigryde med kalkun, ris eller kartofler og salat.
Fredag	26	Wienerschnitzel med drenge, brasede kartofler, ærter og smørsovs. Dessert: Chokolademousse
Lørdag	27	Forloren hare med kartofler, vildtsauce, ribsgele og grøn.
Søndag	28	Grillkølle med kartofler, skysovs og salat. Dessert: Fløderand med hindbærsovs.
Mandag	29	Chili con carne eller chili sin carne med ris, salsa og creme fraiche.
Tirsdag	30	Frikadeller med kold kartoffelsalat og salat.
Onsdag	31	Bøf med løg, kartofler, brun sovs og bagte rodfrugter samt surt. Dessert: Romfromage.

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

Tjek også på Facebook: Folkehuset Vestervang