



Folkehuset Vestervang

Menuplan August 2025

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 54 kr.) og evt. dessert (pris 25 kr.)
Fredag	1	Stegt flæsk med persillesovs, nye kartofler og rødbeder. Dessert: Tiramisu.
Lørdag	2	Forlorenhare med kartofler, vildtsovs, ribsgelé og grønt.
Søndag	3	Vildtsteg nakkefilet med kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Citronfromage.
Mandag	4	Moussaka med oksekød, salat og focacciabrød.
Tirsdag	5	Kalkungryde, med ris og bønnesalat med tomat og løg.
Onsdag	6	Boller i karry med ris eller kartofler og salat. Dessert: safran is.
Torsdag	7	Tout de Paris med fiskefilet, laks og kartoffelmos.
Fredag	8	Skipperlabskovs med smør, persille og rødbeder. Dessert: Chokolademousse.
Lørdag	9	Italienske kødboller i tomatsauce, pasta eller kartofler, hvidløgsbrød og salat.
Søndag	10	Sprængt svinekam med kartofler, peberrodssauce og broccoli. Dessert: Islagkage.
Mandag	11	Kylling i karry med ris eller kartofler og spidskålssalat.
Tirsdag	12	Medisterpølse med kartofler, skysovs, asier og rødkål.
Onsdag	13	Krydret kalkunbryst med flødekartofler og bønnesalat med tomat og feta. Dessert: Jordbærfroage.
Torsdag	14	Laksefilet med hollandaisesovs, kartofler og blandet salat.
Fredag	15	Karbonade med stuede ærter og gulerødder, kartofler og surt. Dessert: Gl. Æblekage.
Lørdag	16	Kogt skinke med kartofler, lys sovs, grønt og surt.
Søndag	17	Grillkølle med kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Baileyfromage.
Mandag	18	Stegt Kyllingelår med kartofler, skysovs og agurkesalat.
Tirsdag	19	Brændende kærlighed med mos, rødbeder og sommersalat.
Onsdag	20	Bøf med løg, kartofler, brun sovs og rødbeder. Dessert: Hindbærrifli.
Torsdag	21	Stegt fiskefilet med persillesovs og kartofler og råkost.
Fredag	22	Wienerschnitzel med drenge, brasede kartofler, ærter og smørsovs. Dessert: Hindbærfroage.
Lørdag	23	Honningmarineret svinekam med kartofler, skysovs, blomkål, asier.
Søndag	24	Farseret porre med kartofler, porresovs og grønt. Dessert: Rabarberifli.
Mandag	25	Kyllingelasagne med salat og hjemmebagt brød.
Tirsdag	26	Den sorte gryde med mørbrad, bacon, cocktailpølse og med kartofler eller ris.
Onsdag	27	Ribbensteg med kartofler, skysovs og rødkål. Dessert: Frugtsalat.
Torsdag	28	Fiskefrikadeller med kartofler, persillesovs og blandet salat.
Fredag	29	Stegt kalvelever med kartofler, bløde løg, champignonsauce og grønt. Dessert: Bondepige med slør.
Lørdag	30	Koteletter i fad med kartofler, champignonsovs og dampet grøntsager.
Søndag	31	Ølbraiserede svinekæber med skysovs og kartofler samt grønt. Dessert: Appelsinfromage

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