

CAFÉMENU

FOLKEHUSET MÅRSLET

Maj

1. Maj	Flæskesteg med sovs, kartofler og rødkål
4. Maj	Fiskefilet med kartofler og persillesovs
5. Maj	Thai gryde med kylling, kokosmælk og grønt
6. Maj	Pasta pepperoni med majs og blomkål
7. Maj	Fyldt kalkun med ristede kartofler og grønt
8. Maj	Mørbradgryde med mos og hjemmelavet beder
11. Maj	Burger med bønnebøf og aioli hertil rodfrugtefritter
12. Maj	Græske frikadeller med feta hertil tzatziki og ristede kartofler
13. Maj	Grøntsagstærte med salat og dressing
15. Maj	Tunmousse med urter og grønt hertil hjemmelavet brød
18. Maj	Klar suppe med kød/melboller og flute
19. Maj	Frikadeller med stuvet kål og hjemmelavet beder
20. Maj	Hønsesalat på ristet brød med grønt og urter
21. Maj	Kyllingelår med sovs, kartofler og agurkesalat
22. Maj	Enebærgryde med mos og hjemmelavet beder
26. Maj	Hønsfrikasse med kartofler og asier
27. Maj	Æggekage med det hele
28. Maj	Blomkålskarry med ristede nødder og urter hertil ris
29. Maj	Biksemad med spejlæg og hjemmelavet beder

