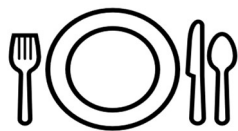


Folkehuset Vestervang

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

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

Tjek også på Facebook: Folkehuset Vestervang