



Menuplan juni 2026

Åbningstider: kl. 08.00-14.00 på hverdage.
kl. 11.00-13.00 i weekenden.

Den varme mad serveres fra kl. 11.00 til kl. 13.00.

OBS: der er også mulighed for at bestille vegetarretter.



Ugedag	Dato	Hovedret (pris 58 kr.) og evt. dessert (pris 29 kr.)
Mandag	1	Mørbradgryde med bacon og cocktailpølser m/ris eller kartofler og blandet salat.
Tirsdag	2	Fiskefilet med kartofler, persillesovs og råkost.
Onsdag	3	Boller i selleri med ris eller kartofler og sommersalat. Dessert: Skovbærfro­mage.
Torsdag	4	Hjemmelavet pariserbøf med stegte kartofler.
Fredag	5	Stegt flæsk m. kartofler, persillesovs og rødbeder. Dessert: Koldskål m. kammerjunker.
Lørdag	6	Koteletter i fad med champignonsovs, kartofler og asier.
Søndag	7	Frikadeller med brun sovs, kartofler og grønsager. Dessert: Islagkage.
Mandag	8	Stegt kyllingelår med kartofler, skysovs og bagte gulerødder.
Tirsdag	9	4 stk. hjemmelavede sushi med bagte rejer, nudelsalat, tangsalat og syltede ingefær.
Onsdag	10	Ribbensteg med skysovs, kartofler, rødkål og asier. Dessert: Abrikostrifli.
Torsdag	11	Chili con carne m. oksekød, ris, nachos, guacamole og creme fraiche.
Fredag	12	Ungarsk gullasch med kartoffelmos og salat. Dessert: Cheesecake.
Lørdag	13	Forloren hare med kartofler, vildtsovs, agurkesalat og grønt.
Søndag	14	Krydderskinke med flødekartofler og broccolisalat. Dessert: Kiwitrifli.
Mandag	15	Kalkungryde med ananas, kokosmælk, kartofler eller ris og salat.
Tirsdag	16	Skipperlabskovs med smør, rugbrød og rødbeder.
Onsdag	17	Fiskefrikadeller med kartofler, persillesovs og spidskålssalat. Dessert: Rabarbertrifli.
Torsdag	18	Stegt medisterpølse med kartofler, stuvet spinat og rødbeder.
Fredag	19	Wienerschnitzel med "dreng", brasede kartofler, smørsovs samt ærter. Dessert: Chokolademousse.
Lørdag	20	Farseret porre med kartofler, porresovs og grønt.
Søndag	21	Marineret svinekam m. skysovs, kart og syltede rødløg, grønt. Dessert: Romfromage.
Mandag	22	Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder.
Tirsdag	23	Hjemmelavet, Stjernes­kud m. asparges, salat, dressing.
Onsdag	24	Karbonade med stuede ærter/gulerødder, kartofler og rødbeder. Dessert: Frugtsalat.
Torsdag	25	Hvidkålsrouletter med kartofler, brun sovs og salat.
Fredag	26	3 stk. hjemmelavede forårsruller med oksekød, sursød sovs, stegte kartofler, samt nudelsalat. Dessert: Mokka­dessert.
Lørdag	27	Grillkølle med kartofler, skysovs, kartofler og dampede broccoli.
Søndag	28	Ølbraiserede svinekæber med skysovs og kartofler samt grønt. Dessert: Svesketrifli.
Mandag	29	Lasagne med sommersalat og focacciabrød
Tirsdag	30	Braiseret sommergryde med kartofler, grønt samt surt.