

# CAFÉMENU

## FOLKEHUSET MARSELIS

Uge 26 og 27

Mandag 22/6	Gryderet med grøn kartoffelmos. Dessert: Jordbærgrød med fløde.
Tirsdag 23/6	Provencekrydret kylling, pasta med basilikumfløde, grønne bønner. Frokostret: lasagne med salat.
Onsdag 24/6	Pasta bolognese, champignon, selleri, hvidløg. Dessert: Frugtsalat.
Torsdag 25/6	Biksemad, spejlæg, bearnaisesovs, rødbede. Frokostret: Stjerneaster.
Fredag 26/6	Flæskesteg, sovs, kartofler, rødkål. Dessert; Æblegrød med flødeskum.
Mandag 29/6	Frikadeller, skysovs, rødkål, kartofler. Dessert: Blommegrød med fløde.
Tirsdag 30/6	Græskfarsbrød, flødekartofler, tomatsalat. Frokostret: Tærte med salat.
Onsdag 1/7	Hamburgerryg med lys sovs, kartofler og broccoli. Dessert: Hofdessert.
Torsdag 2/7	Grillkølle, ovnkartofler, coleslaw. Frokostret: Kold fiskeanretning med flutes.
Fredag 3/7	Mørbrad ala creme, sovs, kartofler, surt. Dessert: Citronfromage med flødeskum.

Frokostret: 40 kr. Middagsret: 58 kr. Dessert: 27 kr..



# CAFÉMENU

## FOLKEHUSET MARSELIS

Uge 28 og 29

Mandag 6/7	Sommergryde, ris, spidskålsalat. Dessert: Stikkelsbærgrød med fløde.
Tirsdag 7/7	Forloren hare, sovs, kartofler, rødkål, tyttebær. Frokostret: Bulgursalat med kylling.
Onsdag 8/7	Rødspætte med laksemousse, dildsovs, kartofler, stegte gulerødder. Dessert: Hjemmelavet is med vafler.
Torsdag 9/7	Biksemad, spejlæg, bearnaisesovs, rødbeder. Frokostret: Croissant med hønsesalat.
Fredag 10/7	Schnitzel, peberrodssmør med kapers, kartofler, ærter. Dessert:
Mandag 13/7	Kylling i karry, ris, ærter. Dessert: Frugtgrød med fløde.
Tirsdag 14/7	Glaseret skinke, flødekartofler, melonsalat. Frokostret: Pitabrød med kebab.
Onsdag 15/7	Brændende kærlighed, kartoffelmos, rødbeder. Dessert: Koldskål med kammerjunker.
Torsdag 16/7	Svampestroganoff med kartoffelmos & salat Frokostret: Stjerneaster.
Fredag 17/7	Ribbensteg, sovs, kartofler, rødkål. Dessert: Appelsinfromage med flødeskum.

Frokostret: 40 kr. Middagsret: 58 kr Dessert: 27 kr..

