



Folkehuset Vestervang

Menuplan august 2026

Åbningstider: kl. 08.00-13.00 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 54 kr.) og evt. dessert (pris 25 kr.)
Lørdag	1	Forlorenhare med kartofler, vildtsovs, ribsgele og grønt.
Søndag	2	Vildtsteg nakkefilet med kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Appelsinfromage.
Mandag	3	Moussaka med oksekød, salat og focacciabrød.
Tirsdag	4	Fish and chips med stegte kartofler, tartarsovs og remoulade.
Onsdag	5	Kalkungryde med ris eller kartofler og bønnensalat med tomat og løg. Dessert: Safran is.
Torsdag	6	Boller i karry med ris eller kartofler og salat.
Fredag	7	Stegt flæsk med persillesovs, nye kartofler og rødbeder. Dessert: Tiramisu.
Lørdag	8	Skipperlabskovs med smør, persille og rødbeder.
Søndag	9	Sprængt svinekam med kartofler, peberrodssauce og broccoli. Dessert: Islagkage.
Mandag	10	Kyllingelår med kartofler, skysovs og salat.
Tirsdag	11	Stegt fiskefilet med kartofler, persillesovs og råkost.
Onsdag	12	Stegt kalvelever m. kartofler, løg, champignonsovs og grønt. Dessert: Jordbærfromage.
Torsdag	13	Vestervangsgryde m. mørbrad, bacon, cocktailpølser, ris eller kartofler og salat.
Fredag	14	Karbonade med stuede ærter og gulerødder, kartofler og rødbeder. Dessert: Æblekage.
Lørdag	15	Grillkølle med kartofler, skysovs og grønt.
Søndag	16	Kogt skinke med kartofler, lys sovs, grønt og surt. Dessert: Hindbærfromage.
Mandag	17	Thaigryde med kylling, ris/kartofler og bulgursalat.
Tirsdag	18	Fiskefrikadeller med persillesovs, kartofler og råkost.
Onsdag	19	Brændende kærlighed med mos og rødbeder. Dessert: Pandekage med is.
Torsdag	20	Medisterpølse med kartofler, skysovs, asier og rødkål.
Fredag	21	Ribbensteg med kartofler, skysovs og rødkål. Dessert: Baileyfromage.
Lørdag	22	Honningmarineret svinekam med kartofler, skysovs, blomkål og asier.
Søndag	23	Farseret porre med kartofler, porresovs og grønt. Dessert: Jordbærtrifli.
Mandag	24	Lasagne med salat og hjemmebagt brød.
Tirsdag	25	Ungarsk gullasch med kartoffelmos og salat.
Onsdag	26	Wienerschnitzel med drenge, brasede kartofler, ærter og smørsovs. Dessert: Citronfromage.
Torsdag	27	Stjerneaster m. asparges, rejer, dressing og salat.
Fredag	28	Frikadeller med kartofler, brun sovs og salat. Dessert: Romfromage.
Lørdag	29	Ølbraiserede svinekæber med skysovs og kartofler samt grønt.
Søndag	30	Koteletter i fad med kartofler, champignonsovs og grønt. Dessert: Rabarbertrifli.
Mandag	31	Pasta eller kartofler med kødsovs og bagte rodfrugter.

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