

CAFÉMENU

FOLKEHUSET SKÆRING

Juli

On	1	Marineret kalkunbryst med flødekartofler og sommersalat
To	2	Kogt fisk med hollandaisesauce, kartofler og dampet sommergrønt
Fr	3	Græsk farsbrød med græske kartofler og tzatziki
Lø/Sø		Lukket
Ma	6	Svensk pølseret, ærter, brød
Ti	7	Frikadeller, kold kartoffelsalat med urter
On	8	Det grønne køkken: Grøntsagslasagne, salat, brød
To	9	Fyldt fisk, kold sauce, kartofler og råkost
Fr	10	Kotelet i fad med ris/ kartofler og surt
Lø/Sø		Lukket
Ma	13	Kalkungryde med karry og grønt, ris og mangochutney
Ti	14	Schnitzel, sauce, brasede kartofler, ærter
On	15	Kødsauce, pasta/kartofler, revet ost
To	16	Karbonade, grønærter og kartofler
Fr	17	Ramløgsmarineret kam med kartofler, sauce og salat
Lø/Sø		Lukket
Ma	20	Kalkun Cordon Bleu med bearnaisesauce, kartofler og bagte gulerødder
Ti	21	Fiskefrikadeller med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost
On	22	Farsbrød, sauce, kartofler, marinerede bønner
To	23	Det grønne køkken: Kål karbonade, stuvet spinat, kartofler, salat
Fr	24	Enebærgryde med kartoffelmos og asier
Lø/Sø		Lukket
Ma	27	Kyllingefrikadeller, sauce, stegte kartofler og tomatsalat
Ti	28	Biksemad med bearnaisesauce og rødbeder
On	29	Boller i karry med ris/kartofler, chutney
To	30	Medister med stuvet sommerkål, kartofler rødbeder
Fr	31	Honningmarineret skinke med flødekartofler og sommersalat

Ret til ændringer forbeholdes