

CAFÉMENU

Juli

FOLKEHUSET HJORTSHØJ

On	1	Marineret kalkunbryst med flødekartofler og sommersalat
To	2	Kogt fisk med hollandaisesauce, kartofler og dampet sommergrønt
Fr	3	Gammeldags oksesteg med glaseret gulerod, kartofler og sauce
Lø/Sø		Lukket
Ma	6	Pølser med varm kartoffelsalat og sennep
Ti	7	Frikadeller med persillesauce, kartofler og hjemmelavet rødbeder
On	8	Hjortshøjgryde med kartoffelmos og et pift af grønt
To	9	Butterchicken med ris/kartofler og hjemmebagt brød
Fr	10	Forloren hare med brun sauce kartofler, tyttebær og bønner
Lø/Sø		Lukket
Ma	13	Kalkungryde med karry og grønt, ris og mangochutney
Ti	14	Fiskefilet med kartofler, persillesauce og gulerodsråkost
On	15	Kødsauce med kartoffelmos og rødbeder
To	16	Linsegryde med kylling, kokos, ris/kartofler og grøn salat
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	Lasagne med hjemmebagt brød og salat
To	23	Kotelet Calcutta med ananas, æbler og ris/kartofler
Fr	24	Gullasch med kartoffelmos og asier
Lø/Sø		Lukket
Ma	27	Kyllingefrikadeller med sauce, kartofler og tomatsalat med mozzarella
Ti	28	Biksemad med spejlæg og rødbeder
On	29	Boller i karry med ris/kartofler og ærter
To	30	Medister med stuvet sommerkål og rødbeder
Fr	31	Honningmarineret skinke med flødekartofler og sommersalat

Ret til ændringer forbeholdes

Caféen - Folkehuset Hjortshøj

Hjortshøj Stationsvej 40, 8530 Hjortshøj

Telefon: 87 13 89 58