

Folkehuset Vestervang

Menuplan Juni 2025



Åbningstider: kl. 09.00-13.00 på hverdage.

kl. 11.00-13.00 i weekenden.

Den varme mad serveres fra kl. 11.30 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.)
Søndag	1	Skinkemignon med kartofler, champignonsovs og grønsager samt surt. Dessert: Ymerfromage
Mandag	2	Stegt medisterpølse med kartofler rødkål og stuvet spinat
Tirsdag	3	Boller i karry med ris eller kartofler og sommersalat
Onsdag	4	Karbonade med stuede ærter og gulerødder, kartofler og surt. Dessert: Gl. Æblekage
Torsdag	5	Fiskefilet med kartofler, persillesovs og råkostsalat
Fredag	6	Schaschlik med mørbradbøf, kyllingefilet, pølse, peberfrugt med whiskysovs og kartofler. Dessert: Jordbærfromage
Lørdag	7	Frikadeller med brun sovs, kartofler og grønsager
Søndag	8	Korteletter i fad med champignonsovs, kartofler og asier. Dessert: Islagkage
Mandag	9	Stegt kyllingelår med kartofler, skysovs og bagte gulerødder
Tirsdag	10	Ungarsk gullasch med kartoffelmos og rodfrugter
Onsdag	11	Tout de Paris med fiskefilet, laks og kartoffelmos. Dessert: Bananasplit
Torsdag	12	Stegt flæsk med persillesovs, nye kartofler og rødbeder
Fredag	13	Kalkungryde med ananas, kokosmælk og kartofler eller ris. Dessert: Rabarbertrifli
Lørdag	14	Krydderskinke med kartofler, lys sovs og broccolisalat
Søndag	15	Forloren hare med kartofler, vildtsovs, agurkesalat og grønt. Dessert: Baileys fromage
Mandag	16	Lasagne med sommersalat og focacciabrød
Tirsdag	17	Skipperlabskovs med smør, persille og rødbeder
Onsdag	18	3 stk. hjemmelavede forårsruller med oksekød, sursød sovs, pomfritter samt sommersalat. Dessert: Jordbærgrød med fløde
Torsdag	19	Fiskefrikadeller med kartofler, persillesovs og spidskålssalat
Fredag	20	Wienerschnitzel med "dreng", brasede kartofler, smørsovs samt ærter. Dessert: Chokolademousse
Lørdag	21	Marineret svinekam med skysovs, kartofler og syltede rødløg samt grønsager
Søndag	22	Grillkølle med kartofler, skysovs, kartofler og dampede broccoli. Dessert: Appelsinfromage
Mandag	23	Biksemad med spejlæg, bearnaisesovs og rødbeder
Tirsdag	24	Hjemmelavet pariserbøf med pomfritter
Onsdag	25	Stegt kalvelever med løg, champignon, brun sovs og kartofler samt grønt. Dessert: pære med råcreme
Torsdag	26	Paneret kulmule med hollandaisesovs, kartofler og råkostsalat
Fredag	27	Ribbenssteg med skysovs, kartofler, rødkål og asier. Dessert: Koldskål
Lørdag	28	Ølbraiserede svinekæber med skysovs og kartofler samt grønt
Søndag	29	Farseret porre med kartofler. Porresovs og grønt. Dessert: Frugtsalat
Mandag	30	Mørbradgryde med bacon og cocktailpølser m/ris eller kartofler og blandet salat

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

Tjek også på Facebook: Folkehuset Vestervang