

Folkehuset Vestervang



Menuplan maj 2026

Åbningstider: kl. 08.00-14.00 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 58 kr.) og evt. dessert (pris 29 kr.)
Fredag	1	Paprikagryde med små stegte kartofler og grøntsager. Dessert: Rabarbertrifli.
Lørdag	2	Sprængt svinekam med kartofler, lys sauce og grønt.
Søndag	3	Farseret porre med kartofler, porresovs og grønt. Dessert: Citronfromage.
Mandag	4	Kalkun i rød karry med ris/kartofler og hjertesalat med tomater.
Tirsdag	5	Stegt fiskefilet med kartofler, persillesovs og råkost.
Onsdag	6	Okseroulade med bacon, kartofler, skysovs og rødkål. Dessert: Kirsebærtrifli.
Torsdag	7	Tapasmenu (frikadeller, kyllingespyd, kartofler m. bacon, tzatziki, humus og brød).
Fredag	8	Karbonade med stuede ærter/gulerødder, kartofler og rødbeder. Dessert: Tiramisu.
Lørdag	9	Den sorte gryde med mørbrad, kartofler og grøntsager.
Søndag	10	Krydderskinke med flødekartofler og grøntsager. Dessert: Jordbærtrifli.
Mandag	11	Butter chicken med ris/kartofler og salat.
Tirsdag	12	Spaghetti eller kartofler med kødsovs og bagte gulerødder.
Onsdag	13	Ribbensteg med kartofler, skysovs, asier og rødkål. Dessert: Æblekage.
Torsdag	14	Fiskefrikadeller med kartofler, persillesovs og råkost.
Fredag	15	Skipperlabskovs med rødbeder, smør og rugbrød. Dessert: Baileyfromage.
Lørdag	16	Forloren hare med vildtsauce, kartofler og ribsgele.
Søndag	17	Stegt kalkunbryst med flødekartofler og grønt. Dessert: Islagkage.
Mandag	18	Thaigryde med kylling, ris/kartofler og bulgursalat.
Tirsdag	19	Svensk pølseret med purløg, salat og hjemmebagt brød.
Onsdag	20	Fish and chips med stegte kartofler, tartarsovs og remoulade. Dessert: Frugtsalat.
Torsdag	21	Wienerschnitzel m. dreng, smørsovs, brasede kartofler og ærter.
Fredag	22	Boller i karry med ris/kartofler og forårsgrønt. Dessert: Romfromage.
Lørdag	23	Honningmarineret svinekam m. skysovs, kartofler, blomkål og asier.
Søndag	24	Frikadeller med brun sovs, kartofler og grønt. Dessert: Appelsinfromage.
Mandag	25	Stegt kyllingelår med kartofler, skysovs og salat.
Tirsdag	26	Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder.
Onsdag	27	Stegt kalvelever med løg, kartofler, champignonsovs og grønt. Dessert: Hindbærfromage.
Torsdag	28	Stjerneaster med stegt fiskefilet samt rejer og dressing.
Fredag	29	Krydret medisterpølse med kartofler, sovs og agurkesalat. Dessert: Chokolademousse.
Lørdag	30	Rullesteg med kartofler, skysovs, grønt og surt.
Søndag	31	Grillkølle med kartofler, vildtsovs, ribsgele og grønt. Dessert: Ymerfromage.

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