

CAFÉMENU

Juli

FOLKEHUSET TILST

On	1	Marineret kalkunbryst med flødekartofler og sommersalat
To	2	Bagt fisk med pesto, hollandaisesauce, kartofler og dampet sommergrønt
Fr	3	Gammeldags oksesteg med glaseret perleløg, kartofler og sauce
Lø/Sø		Lukket
Ma	6	Svensk pølseret med ærter og rødbeder
Ti	7	Frikadeller med kartoffelsalat
On	8	Brændende kærlighed med rødbeder
To	9	Ribbensteg med kartofler, sauce og rødkål
Fr	10	Paneret kotelet med paprikasauce, kartofler og gemyse
Lø/Sø		Lukket
Ma	13	Kalkungryde med karry og grønt, ris og mangochutney
Ti	14	Stegt medister med kartofler, sauce og rødkål
On	15	Kødsauce med bagt kartoffelmos og årstidens salat
To	16	Boller i karry med ris og mangochutney
Fr	17	Skinkesteg med flødekartofler og broccolisalat
Lø/Sø		Lukket
Ma	20	Kalkunschnitzel med stegte kartofler, sauce og stegte gulerødder
Ti	21	Fiskefrikadeller med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost
On	22	Lasagne med oksekød, sommersalat og brød
To	23	Kotelet i fad med ris og agurkesalat
Fr	24	Grillkøller med cafékartofler, sauce og græsk salat
Lø/Sø		Lukket
Ma	27	Farseret porre med kartofler, sauce og bagte rodfrugter
Ti	28	Kyllingefrikadeller med kartofler, sauce og tomatsalat med mozzarella
On	29	Boller i karry med ris, ærter og majs
To	30	Medister med stuvet sommerkål og rødbeder
Fr	31	Spareribs med bagekartofler, sauce og coleslaw

Ret til ændringer forbeholdes