



Folkehuset Vestervang

Menuplan Juli 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.)
Tirsdag	1	Fyldte peberfrugter med kylling og champignon. Serveret med krydderstegte kartofler
Onsdag	2	Pulled pork med coleslaw og smørstegte kartofler. Dessert: Koldskålsfromage
Torsdag	3	Tærte med laks og spinat eller kyllingetærte. Serveres med blandet salat
Fredag	4	Hjemmelavet pizza med forskellige toppings. Serveres med salat og dressing. Dessert: Citronfromage med flødeskum
Lørdag	5	Frikadeller med kartoffelsalat og blandet salat
Søndag	6	Skinke Mignon med champignonsauce, kartofler og grønt. Dessert: Pærer med råcreme
Mandag	7	Okseroulade med bacon, kartofler, skysovs og rødkål
Tirsdag	8	Tarteletter m. høns i asparges. Toppes med persille
Onsdag	9	Barbecue kyllingelår med kartoffelbåde, coleslaw og salat. Dessert: Rabarber trifli
Torsdag	10	Stegt sejfilet med grønsagsbund, sovs og ris/kartofler
Fredag	11	Stegt frankfurter med varm kartoffelsalat, surt, sennep og ketchup. Dessert: Fløderand med frugt
Lørdag	12	Koteletter i fad med kartofler, champignonsauce og dampet gulerødder
Søndag	13	Rullesteg med kartofler, skysovs og grønt. Dessert: Bananasplit
Mandag	14	Kyllingebryst med kryddersovs ris/kartofler og sommersalat
Tirsdag	15	Honningglaseret skinke med flødekartofler og salat
Onsdag	16	Karbonader i fad med kartofler og grønmærter. Dessert: Baileys fromage
Torsdag	17	Stjernekester m. stegt fiskefilet samt rejer, dressing og råkostsalat
Fredag	18	Bøf med løg, kartofler, brun sovs og salat. Dessert: Chokolademousse
Lørdag	19	Sprængt svinekam med kartofler, lys sauce og grønt
Søndag	20	Forloren hare med kartofler og vildtsovs, agurkesalat og grønt Dessert: Islagkage
Mandag	21	Mexicansk oksekød med bønner, guacamole og creme fraiche. Serveres med ris og tortillachips.
Tirsdag	22	Musaka med oksekød, aubergine, kartoffelskiver og salat
Onsdag	23	Stegt kalvelever med løg, kartofler, champignonsovs og grønt. Dessert: Appelsinfromage
Torsdag	24	Fiskefrikadeller med kartofler, persillesovs og salat
Fredag	25	Wienerschnitzel m. dreng, smørsovs, brasede kartofler og ærter. Dessert: Jordbærgrød med fløde
Lørdag	26	Grillkølle med skysovs, kartofler og grønsager
Søndag	27	Farseret porrer med kartofler, porresovs og grønt Dessert: Jordbærkage
Mandag	28	Teriyaki kylling med grønsager, stegt spidskål, ris og asiatisk agurkesalat
Tirsdag	29	Græsk farsbrød. Servers med kartoffelbåde krydret med timian og græsk salat
Onsdag	30	Ribbensteg med kartofler, skysovs og rødkål Dessert: Gammeldags æblekage
Torsdag	31	Fiskefilet med kartofler, persillesovs og råkost

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

Tjek også på Facebook: Folkehuset Vestervang