

# CAFÉMENU

## FOLKEHUSET MARSELIS

Uge 30 og 31

Mandag 20/7	Laks, stuvet spinat, kartofler. Dessert: Skovbærgrød med fløde.
Tirsdag 21/7	Millionbøf, kartoffelmos, surt. Frokostret: Pitabrød med kebab.
Onsdag 22/7	Baconruller, sovs, kartofler, bønnesalat. Frokostret: Pastasalat med kylling.
Torsdag 23/7	Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, sommergrønt. Frokostret: Anretning med varmrøget laks + brød.
Fredag 24/7	Flæskesteg, sovs, kartofler, rødkål. Dessert: Hjemmelavet is.
Mandag 27/7	Farseret pore, sovs, kartofler, surt. Dessert: Jordbærgrød med fløde.
Tirsdag 28/7	Fiskefrikadeller, sovs, kartofler, råkost. Dessert: Frugtdrøm.
Onsdag 29/7	Skinke, flødekartofler, melonsalat. Frokostret: Pandekager med fyld + salat.
Torsdag 30/7	Boller i karry, ris, ærter. Frokostret: Tærte med salat + dressing.
Fredag 31/7	Mørbrad ala creme, sovs, kartofler, surt. Dessert: æblekage med flødeskum.

Frokostret: 40 kr. Middagsret: 58 kr. Dessert: 27 kr..



# CAFÉMENU

## FOLKEHUSET MARSELIS

Uge 32 og 33

Mandag 3/8	Medister, stuvet sommerkål, kartofler, rødbede. Dessert: Æblegrød med fløde.
Tirsdag 4/8	Benløse fugle(gris), kartofler, sovs, mormorsalat. Frokostret: Frikadeller, kold kartoffelsalat.
Onsdag 5/8	Rabarberkylling, nye kartofler, agurkesalat. Dessert: Budding med saftsovs.
Torsdag 6/8	Bornholmergryde, kartofler, asier. Frokostret: Stjerneaster.
Fredag 7/8	Bøf med løg, sovs, kartofler, surt, bagte tomater. Dessert: Citronfromage med flødeskum.
Mandag 10/8	Fiskefilet, sovs, kartofler, citron, råkost, remoulade. Dessert: Frugtgrød med fløde.
Tirsdag 11/8	Karbonader, grønærter+gulerødder, kartofler. Dessert: Koldskål med kammerjunker.
Onsdag 12/8	Sprængt nakke, sovs, kartofler, grøntsager. Frokostret: Pitabrød med kebab.
Torsdag 13/8	Honning marineret skinke, kold kartoffelsalt, salat. Frokostret: Åse's fiskeanretning med flutes.
Fredag 14/8	Nakke stegt som vildt, kartofler, waldorfsalat. Dessert: Sveskedessert.

Frokostret: 40 kr. Middagsret: 58 kr Dessert: 27 kr..

