

Menuplan for Tolleruphøj Maj 2026

Fredag	1	Kalvesteg, bearnaise, kroketter, bagt selleri	Hveder
Lørdag	2	Kyllingefrikasse, kartofler	Rabarbergrød
Søndag	3	Marineret kalkun, flødekartofler, squash	Appelsinfromage
Mandag	4	Skinkestang, salat	Banoffee dessert
Tirsdag	5	Boller i karry m. topping, ris	Fersken m. skum
Onsdag	6	Fiskefrikadeller, kaperssovs, kartofler, grønt	Ymerdessert m. brombær
Torsdag	7	Kogt skinke, stuvede ærter/gulerødder, kartofler	Mannagrød m. kanelsukker
Fredag	8	Lasagne, salat	Nougatis m. vafler
Lørdag	9	Hakkebøf, skysovs, kartofler, stegte gulerødder	Budding m. saftsovs
Søndag	10	Mørbradgryde, mos, surt	Pære m. skum
Mandag	11	Tarteletter	Jordbærgrød
Tirsdag	12	Stegt kylling, skysovs, kartofler, rabarberkompot	Cheesecake m. bær
Onsdag	13	Tærter m. salat	Rabarberkage
Torsdag	14	Schnitzel, champignon sovs, bras kart, gulerod	Is m. kirsebær
Fredag	15	Forloren hare, sovs, kartofler, ærter, tyttebær	Citronfromage
Lørdag	16	Karbonader, stuvet spidskål, kartofler	Gulerodskage
Søndag	17	Kalvekød, dildsovs, kartofler, squash	Ribs/solbærgrød
Mandag	18	Spaghetti m. kødsovs, råkost	Koldskål
Tirsdag	19	Blomkålsfrikadeller, lys sovs, kartofler, gulerod	Minestrone suppe
Onsdag	20	Kylling i fad, ris, salat	Ananasfromage
Torsdag	21	Laks, citronsovs, frisk kartoffelsalat	Chokolademousse
Fredag	22	Skinke, aspargessovs, kartofler, salat	Skyr dessert m hindbær
Lørdag	23	Hjerter i flødesovs, mos, spidskål m. tranebær	Hyldeblomst is
Søndag	24	Kotelet, stuvet ærter/gulerødder, kartofler	Jordbær trifli
Mandag	25	Stegt kylling, tomatsovs, kartofler, ratatouille	Bagt æblekage m. flødeskum
Tirsdag	26	Pariserbøf	Kage - Kongens fødselsdag
Onsdag	27	Paneret torsk, ovn kartofler, ærtetzatziki, græsk salat	Cheesecake m. citron
Torsdag	28	Frikadeller, kartoffelsalat, flute	Rødgrød m fløde
Fredag	29	Rødspætte m. citron, hollandaise, kart. spinat	Citronfromage
Lørdag	30	Svampestroganoff, mos, bønner	Fløderand m abrikos
Søndag	31	Rullesteg m persille, skysovs, kartofler, surt	Kage fra bageren

Ret til ændring forbeholdes. M.v.h. Julie Ritter, Kostfaglig