

Menuplan for Tolleruphøj juni 2025

Søndag	1	Rullesteg m. persille, kartofler & rabarberkompot	Hindbærfromage
Mandag	2	Fællesspisning: Butter chicken m. ris, naan brød & raija	Kulif m. pistacie & mango salsa
Tirsdag	3	Frikadeller m. marineret kartoffelsalat	Grøn forårssuppe
Onsdag	4	Spaghetti m. kødsovs, parmesan	-
Torsdag	5	Fars dag: Øl braiseret kalvesteg & flødekartofler	Rabarberkage m. skum
Fredag	6	Kylling i karry, ris, gulerodsråkost	Karamel is
Lørdag	7	Bøf Lindstrøm, skysovs, æble løgkompot	Pære m. makronskum
Søndag	8	Pinsedag: Forloren hare m. vildsovs, kart & ribsgele	Æblegrød
Mandag	9	2. Pinsedag: Broccoligratin m. kartoffel bønnesalat	Hønsekødssuppe
Tirsdag	10	Flæskestegs sandwich m. sovs & agurkesalat	Regnbue is m. vafler
Onsdag	11	Paneret krebinetter m. estragonsovs	Rejecocktail
Torsdag	12	Krydderfrikadeller m. kold kartoffelsalat & råkost	Pandekager m. syltetøj
Fredag	13	Gryderet espangnole m. kartoffelmos	Jordbærsuppe m. cremefraiche
Lørdag	14	Ising m. stuvet spinat & kartofler	Budding m. saftsovs
Søndag	15	Hamburgerryg m. flødekartofler & peberfrugt	Hindbærgrød
Mandag	16	Hjemmelavet pizza m. rucola og mozzarella	Tiramisu
Tirsdag	17	Svensk pølseret m. purløg	Ymerkoldskål
Onsdag	18	Pølser m. kold kartoffelsalat	-
Torsdag	19	Kåldolmer m. kartofler & skysovs	Pavlova m. frugt
Fredag	20	Kyllingefrikadeller m. varm kartoffelsalat	Rabarbersuppe m. flødeskum
Lørdag	21	Forloren hare m. kartofler, vildsovs & tyttebær	Stikkelsbærgrød m. fløde
Søndag	22	Kalvesteg m. stegte kartofler, bearnaise & råkost	Panna cotta m. frugtcoulis
Mandag	23	Sankthans: Spoleben m. flødekartofler & kålsalat	Jordbær m. fløde
Tirsdag	24	Grill kylling m. pommes frites & salat	Rabarber crumble
Onsdag	25	Pasta m. tigerrejer i tomatsovs	Chokolademousse
Torsdag	26	Bagt fisk m. kartofler, hollandaise og ratatouille	Gulerodskage m. ostecreme
Fredag	27	Krydret nakke m. nye kartofler & stuvet sommerkål	Is i bæger
Lørdag	28	Kalvefrikassé m. kartofler	Koldskål m. kammerjunker
Søndag	29	Stegt svinekam m. kartofler, skysovs & rødkål	Jordbærgrød m. fløde
Mandag	30	Stegt lever m. kartofler & champignonsovs	Rabarbersuppe m. tvebak

Ret til ændring forbeholdes. M.v.h. Bente Lundhof, Kostfaglig