



JUNI 2019

	Hovedret	Biret
Lør 1	Skinketærter med råkost	Pandekager
Søn 2	Hjerter i flødesovs	Hindbærdessert
Man 3	Indianergryde	Blommegrød
Tirs 4	Karbonader m/stuvet grønærter	Koldskål
Ons 5	Pastaret i fad m/ kylling	Spinatrulle m/pikantost
Tors 6	GRILL FEST gl.daws isvaffel til dessert	Aspargessuppe/aften
Fre 7	Oksesteg m/ perleløg og bønner	Trifli
Lør 8	Gullasch m/mos	Koldskålscheesecake
Søn 9	Karrygryde m/æbler	Is m/ kys
<b>Man 10</b>	Dansk bøf	Ferskner m/makronfløde
Tirs 11	Frikadeller m/brød	Suppe
Ons 12	Andebryst/lår	Citronfromage
Tors 13	Kartoffellasagne m/salat	Maskeret blomkål
Fre 14	Flæskesteg med det hele	Islagkage
Lør 15	Spegesild /løgsovs nye kartofler 	Budding m/saftsovs
Søn 16	Kyllingebryst m/bacon/champignon	Frugter m/ råcreme
Man 17	Biksemad m/brun sovs rødbeder	Friske jordbær
Tirs 18	Torsk m/flødestuvet spinat	Sød kartoffelsuppe
Ons 19	Millionbøf	Blinis m/rejer/æg
Tors 20	Jægergryde	Fløderand/råsyltede bær
Fre 21	Rullesteg m/svesker	Orange chokomousse
Lør 22	Kold skinke m/kartoffelsalat kold	Frugtsalat
Søn 23	Enebærgryde	Islagkage
Man 24	Farsbrød m/paprika sovs	Bærgrød
Tirs 25	Æggekage	Tomatsuppe
Ons 26	Koteletter m/ananas/kokos	Friske jordbær
Tors 27	Kødsovs m/ pasta	Banandessert
Fre 28	Nakkesteg	Koldskål m/frugt
Lør 29	Flyvende Jakob m/ris	Pære mousse
Søn 30	Hamburgerryg	Jordbærfromage

Ret til ændringer forbeholdes ☺