


August 2019

		Hovedret	Biret
Tor	1	Hvidkålsrouletter	Blomme trifli
Fre	2	Sprængt nakkesteg m/aspargessovs	Rombudding/solbærsovs
Lør	3	Gryderet m/mos	Ymerfromage
Søn	4	Koteletter m/karrysovs	Chokolademousse
Man	5	Chili con carne	Frugtgrød
Tir	6	Æggekage	Tunmousse
Ons	7	Boller i karry	Tomatsuppe
Tor	8	Gryderet	Koldskål
Fre	9	Skinkeschnitzel m/sovs/ærter	Risdessert
Lør	10	Pølser /varm kartoffelsalat	Frugtsalat
Søn	11	Tartelet m/høns i asparges	Is m/vafler
Man	12	Idianergryde	Peach melba
Tir	13	Fiskefilet m/brød	Wraps m/kylling
Ons	14	Kyllingedeller m/krydderurter	Kræmmerhus /jordbær
Tor	15	Kold kartoffelsalat /røde pølser 	Islagkage
Fre	16	Marineret svinekam	Banan/ymerdessert
Lør	17	Hakkebøf i krydret tomatsovs	Panna cotta m/bær
Søn	18	Boef bourgignon	Fløderand/sovs
Man	19	Boller i karry	Hindbærgrød
Tir	20	Hjertebøf	Mokkafromage/fersken
Ons	21	Revelsbensteg	Jordbærdessert
Tor	22	Amerikansk farsbrød	Gul budding
Fre	23	Butterdejsstang m/fyld	Rejesuppe
Lør	24	Efterårsgryde	Risdessert
Søn	25	Hamburgerryg i fad	Is
Man	26	Boller i selleri	Frugtgrød
Tir	27	Svensk pølseret	Croissant m/kylling
Ons	28	Hjerter i flødesovs	Jordbærkoldskål
Tors	29	Millionbøf 	Spejlæg
Fre	30	Oksesteg 	Islagkage
Lør	31	Sammenkogt ret 	Trifli

Ret til ændringer forbeholdes ☺