

MENUPLAN

FOLKEHUSENE HOLME OG SKÅDE



JULI	
1	Lukket
2	Lukket
3	Frankfurter i svøb med kartoffelsalat
4	Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder
5	Kalkun med skinke, paprikasauce, kartofler og melonsalat
6	Fiskefilet med citronsauce, remoulade og gulerodssalat
7	Cheeseburger med ovn kartofler, burgerdressing og salat Dessert: Jordbær trifli med flødeskum
8	Lukket
9	Lukket
10	Tærte med varmrøget laks, spinat og rissalat
11	Hjerter i flødesauce med kartoffelmos og rødbeder
12	Forløren hare med kartofler, sauce, blåbærsalat og tyttebær
13	Citronkylling med kartofler, sauce, rabarber og mormorsalat
14	Karbonade med kartofler, urtesauce, blomkål og gulerødder Dessert: Svensketrifli med flødeskum
15	Lukket
16	Lukket
17	Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder
18	Fiskefrikadeller med persillesauce, kartofler og salat
19	Gullasch med ris og rødbeder
20	Frikadeller med stuvet sommerkål, kartofler og asier
21	Flæskesteg med kartofler, sauce, rødkål og agurkesalat Dessert: Citronfromage med flødeskum
22	Lukket
23	Lukket
24	Kyllingespyd med persille kartofler, karrysauce og græsk salat
25	Stjerneskud
26	Farseret porre med kartofler, sauce, ribsgele og champignonsalat
27	Kyllingestang med hvedekerne salat og brød
28	Hakkebøf med bløde løg, kartofler, sauce, tyttebær og tomatssalat Dessert: Æblekage med makroner og flødeskum
29	Lukket
30	Lukket
31	Sommergryde med mos og hvidkålssalat