

# Enggårdens madservice

## Menuplan for maj 2024



Tlf. 32 89 04 78

Kontortid alle hverdage kl. 8 – 14. **Kun akut opkald i weekender.**

Afbestilling: Senest dagen før levering inden kl. 12.

Gode ideer til menuplanen modtages gerne.



Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
ONSDAG	D. 1	Chili con carne med kartoffelmos	Pandekager med syltetøj
TORSDAG	D. 2	Stegt lever med løg, skysauce og surt	Ost, kiks og vindruer
FREDAG	D. 3	Flæskesteg med rødkål og skysauce	Citronfromage
LØRDAG	D. 4	Hønsfrikassé med kartofler	Chokoladebudding med flødeskum
SØNDAG	D. 5	Dampet fisk med hollandaisesauce og bønner	Aspargessuppe
MANDAG	D. 6	Frikadeller med stuvet spinat og kartofler	Henkogt pære og fersken med flødeskum
TIRSDAG	D. 7	Kogt oksekød med peberrodssauce	Oksekødssuppe med boller og urter
ONSDAG	D. 8	Kikærtetryde med linser og kokosmælk dertil ris	Hønsesalat med brød
TORSDAG Kristi	D. 9	Schnitzler med paprikasauce og grøntsager	Ymerfromage med frugt
FREDAG	D. 10	Stegt rødspætte med remouladesauce og råkost	Rabarbergrød med mælk
LØRDAG	D. 11	Svensk pølseret med ærter	Torskerognsmousse med flûtes
SØNDAG	D. 12	Kalvesauté med persillekartoffelmos	Pana cotta med frugtcoulis
MANDAG	D. 13	Forlorenhare med timian og flødesauce	Frisk frugt
TIRSDAG	D. 14	Grønsagsgratin med skinke og smørsauce	Champignonsuppe

<b>Ugedag</b>	<b>Dato</b>	<b>Hovedret</b>	<b>Biret</b>
<b>ONSDAG</b>	D. 15	Stegt kyllingelår med agurkesalat	Hindbærgrød med mælk
<b>TORSDAG</b>	D. 16	Dp.fisk med tomat, citron og champignon og kartofler	Tarteletter med hønsefyld
<b>FREDAG</b>	D. 17	Skipperlabskovs med rugbrød og rødbeder	Vanillebudding med saftsauce
<b>LØRDAG</b>	D. 18	Hvidkålsrouletter med skysauce og kartofler	Torskesalat med capers og flûtes
<b>SØNDAG</b> <b>Pinsedag</b>	D. 19	Mørbradgryde med kartofler og grøntsager	Kokos is med rabarbercoulis
<b>MANDAG</b> <b>2.pinsedag</b>	D. 20	Mar.skinkesteg med skysauce og tomatblanding	Romfromage
<b>TIRSDAG</b>	D. 21	Farsskinke med stuvet spidskål og kartofler	Kærnemælkskoldskål med kammerjunkere
<b>ONSDAG</b>	D. 22	Fiskefrikadeller med krydderurtesauce og råkost	Blandet frugtgrød med mælk
<b>TORSDAG</b>	D. 23	Kogt sprængt kalvekød med aspargessauce	Kørvelsuppe med gulerødder
<b>FREDAG</b>	D. 24	Hakkebøf med løg, skysauce og surt	Tunmousse med flûtes
<b>LØRDAG</b>	D. 25	Pølser med varm kartoffelsalat og ærter	Henkogt ananas med fersken og råcreme
<b>SØNDAG</b>	D. 26	Boeuf Bourguignon med kartofler og grøntsager	Abrikostrifli
<b>MANDAG</b>	D. 27	Krebinet med skysauce og kartofler	Sild, fedt og rugbrød
<b>TIRSDAG</b>	D. 28	Dragørgrryde med sprængt revelsben	Tomatsuppe med pasta
<b>ONSDAG</b>	D. 29	Frikadeller med stuvet blomkål og kartofler	Tyttebærris
<b>TORSDAG</b>	D. 30	Stegt citronetter med dildsauce og råkost	Rabarberggrød med mælk
<b>FREDAG</b>	D. 31	Nakkesteg med svesker og skysauce	Krenoline

*Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.*

Information om evt. allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til køkkenet.

*Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff*