

Enggårdens madlevering

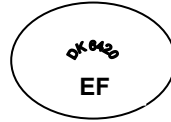
Menuplan for maj 2026

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
FREDAG	D. 1	Chili con carne med kartoffelmos	Pandekager med syltetøj
LØRDAG	D. 2	Hvidkålsrouletter med muskatsauce og kartofler	Ost, kiks og vindruer
SØNDAG	D. 3	Kyllingefrikasse med kartofler	Chokoladebudding med flødeskum
MANDAG	D. 4	Dampet fisk med dildsauce og grøntsager	Tarteletter med hønsefyld
TIRSDAG	D. 5	Blomkålsgratin med skinke og smørsauce	Aspargessuppe
ONSDAG	D. 6	Frikadeller med stuvet spinat og kartofler	Rabarbergrod med mælk
TORSDAG	D. 7	Kogt oksekød med peberrodssauce	Oksekødssuppe med boller og urter
FREDAG	D. 8	Kikærtegyryde med linser og kokosmælk dertil ris	Fiskesalat med brød
LØRDAG	D. 9	Pølser med varm kartoffelsalat og ærter	Avocadorand med brød
SØNDAG	D. 10	Kalvesauté med persillekartoffelmos	Pana cotta med frugtcoulis
MANDAG	D. 11	Farseret kalkunbryst med paprikasauce	Champignonsuppe
TIRSDAG	D. 12	Stegt fisk med remouladesauce og råkost	Ymerkoldskål med kammerjunkere
ONSDAG	D. 13	Forlorenhare med timian og flødesauce	Frisk frugt
TORSDAG Kristi Himmelfart	D. 14	Flæskesteg med rødkål og skysauce	Romfromage
FREDAG	D. 15	Stegt kyllingelår med agurkesalat	Hindbærgrød med mælk

Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
LØRDAG	D. 16	Skipperlabskovs med rugbrød og rødbeder	Vanillebudding med saftsauce
SØNDAG	D. 17	Benløse fugle med kartofler og tyttebær	Is med vafler
MANDAG	D. 18	Paneret flæsk med stuede ærter og gulerødder	Sild, fedt og rugbrød
TIRSDAG	D. 19	Hakkebøf med løg, skysauce og surt	Blåbærmousse
ONSDAG	D. 20	Kogt sprængt kød med peberrodssauce	Grøntsagssuppe
TORSDAG	D. 21	Farsskinke med stuvet spidskål og kartofler	Kærnemælkskoldskål med kammerjunkere
FREDAG	D. 22	Fiskefrikadeller med krydderurtesauce og råkost	Blandet frugtgrød med mælk
LØRDAG	D. 23	Brændende kærlighed med rødbeder	Tunmousse med flûtes
SØNDAG Pinsedag	D. 24	Boeuf Bourguignon med kartofler og grøntsager	Abrikostrifli
MANDAG 2.pinsedag	D. 25	Marineret skinkesteg med skysauce og tomatblanding	Kokos is med frugt
TIRSDAG	D. 26	Frikadeller med stuvet porrer og kartofler	Gulerodssuppe
ONSDAG	D. 27	Krebinet med skysauce og kartofler	Henkogt frugt med flødeskum
TORSDAG	D. 28	Dragørgrøde med sprængt revelsben	Tomatsuppe med pasta
FREDAG	D. 29	Stegt citronetter med dildsauce og råkost	Hønsesalat med brød
LØRDAG	D. 30	Svensk pølseret med ærter	Rabarbergrød med mælk
SØNDAG	D. 31	Pasta med kødsauce og grønt	Krenoline

Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.

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

Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff