



Enggårdens madservice

Menuplan for august 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
TORSDAG	D. 1	Kogt skinke med kold kartoffelsalat	Rabarbergrød med mælk
FREDAG	D. 2	Stegt kyllingelår med skysauce og agurkesalat	Champignonsuppe
LØRDAG	D. 3	Sommergryde med kartofler	Ost, kiks og vindruer
SØNDAG	D. 4	Farseret porre med skysauce og gulerødder	Blåbærmousse
MANDAG	D. 5	Fiskefrikadeller med remouladesauce og grøntsager	Jordbærgrød med mælk
TIRSDAG	D. 6	Æggekage med bacon og rugbrød	Frisk frugt
ONSDAG	D. 7	Kogt sprængt kalv med peberrodssauce	Minestrone
TORSDAG	D. 8	Stegt lever med løg, skysauce og surt	Kærnemælkskoldskål med kammerjunkere
FREDAG	D. 9	Marineret skinkesteg med kold kartoffelsalat	Vaniljebudding med saftsauce
LØRDAG	D. 10	Medister med stuvet porre og kartofler	Is med vafler
SØNDAG	D. 11	Kyllingebryst i urtesauce med kartofler	Citronfromage
MANDAG	D. 12	Græsk farsbrød med tzatziki og kartofler	Ymerkoldskål med kammerjunkere
TIRSDAG	D. 13	Stegt rødspættefilet med dildsauce og råkost	Blandet frugtgrød med mælk
ONSDAG	D. 14	Frikadeller med stuvet spidskål og kartofler	Henkogt fersken og ananas med flødeskum

TORSDAG	D. 15	Hakkebøf med løg, kartofler og surt	Tunsalat med brød
FREDAG	D. 16	Sennepsribben med skysauce og kartofler	Tomatsuppe med pasta
LØRDAG	D. 17	Pasta med kødsauce	Tyttebærris
SØNDAG	D. 18	Dp.laks med hollandaisesauce, kartofler og ærter	Æblekage
MANDAG	D. 19	Paneret flæsk med persillesauce og gulerødder	Is med vafler
TIRSDAG	D. 20	Flødegullasch med kartoffelmos	Rabarbersuppe med flødeskum
ONSDAG	D. 21	Kyllingelår med mexicansk krydderi og kartofler	Pandekager med syltetøj
TORSDAG	D. 22	Boller i karry med gulerødder og ris	Tunmousse med flûtes
FREDAG	D. 23	Torskenuggets med krydderurtesauce og råkost	Blomkålssuppe
LØRDAG	D. 24	Pølser med varm kartoffelsalat og romanescoblanding	Henkogt frugtsalat med flødeskum
SØNDAG	D. 25	Bøfstroganoff med kartoffelmos og surt	Is med vafler
MANDAG	D. 26	Krebinet med stuvet ærter og gulerødder	Sild, fedt og rugbrød
TIRSDAG	D. 27	Skipperlabskovs med rødbeder og rugbrød	Hindbærgrød med mælk
ONSDAG	D. 28	Ribbensteg med skysauce og agurkesalat	Kærnemælkskoldskål med kammerjunkere
TORSDAG	D. 29	Bønnegryde med kartoffelmos	Frisk frugt
FREDAG	D. 30	Frikadeller med stuvet blomkål og kartofler	Laksemad med dild
LØRDAG	D. 31	Fisk gratineret med broccoli - ost og kartofler	Hønsesalat med brød

Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.

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

Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff