

Menuplan



FÆLLESKØKKENET

– det nære valg

Maj 2024

1	Boller i selleri.	Hybensuppe med tvebakker.
2	Kylling i paprikasauce med løse ris, romanesco grønt.	Ananas-fersken med ymercreme.
3	Stegt rødspætte med persillesauce, buketgrønt.	Æblegrød med mælk.
4	Rullesteg med svesker med skysauce, rødkål.	Sorbet af skovbær.
5	Forløren skildpadde med broccoli og æg.	Svesketrifli.
6	Krebinet med stuvet spidskål.	Alliancegrød med mælk.
7	Stegt medister med skysauce, rødkål.	Champignonsuppe.
8	Kogt kylling med sursød sauce, broccoli, karotter.	Vaniljeis med chokoladesauce.
9	Frikadeller med stuede ærter og gulerødder.	Stikkelsbærgrød med mælk.
10	Fiskefrikadeller i dildsauce, bagte gulerødder.	Frugtsalat med cremesauce.
11	Gullasch med kartoffelmos, broccoli.	Abrikosris med frugtsauce.
12	Kalkunbryst med ratatouillesauce.	Citronfromage med flødeskum.
13	Boller i karry med løse ris, ærter.	Rabarbergrød med mælk.
14	Nakkekotelet med champignonsauce, peberfrugtmix.	Gulerodssuppe med ingefær-chili.
15	Sprængt kylling med aspargessauce, buketgrønt.	Pandekager med kompot.
16	Gryderet med ananas, løse ris, ærter.	Kirsebærgrød med mælk.
17	Dampet rødspætte med hollandaise, bønner-ærter.	Koldskål med kammerjunker.
18	Porrerand med skysauce, glaserede gulerødder.	Chokolade-hasselnød is.
19	Stegt grisekam med skysauce, rødkål.	Appelsinfromage med flødeskum.
20	Kalvesteg stegt med vildtsauce, dinerbønner-bacon.	Jordbærgrød med mælk.
21	Biksemad med bearnaisesauce, lun rødbedesalat.	Champignonsuppe.
22	Herregårdsbøf med bearnaisesauce, buketblanding.	Skovbærgrød med mælk.
23	Millionbøf med kartoffelmos, blomkål.	Vaniljeis med jordbærsauce.
24	Stegt rødspætte med citronsauce, karotter.	Abrikossuppe med creme fraiche.
25	Hamburgerryg med flødekartofler, broccoli.	Ymerfromage med hindbærsauce.
26	Oksesteg med skysauce, dinerbønner-perleløg.	Chokolademousse.
27	Kylling i peberfrugtsauce med løse ris, zucchini mix.	Stikkelsbærgrød med mælk.
28	Skinkeculotte med skysauce, dinerbønner.	Pærevælling.
29	Kalkunschnitzel med skysauce, majsblanding.	Chokoladeis.
30	BBQ-revelsben med kold kartoffelsalat, gulerødder.	Blommegrød med mælk.
31	Dampet laks med citronsauce, broccoli.	Koldskål med kammerjunker.

Ret til overraskelser eller ændringer i menuen forbeholdes.

Velkomme fra Fælleskøkkenet

Menuplan



FÆLLESKØKKENET

– det nære valg

Maj 2024 uden fisk

1	Boller i selleri.	Hybensuppe med tvebakker.
2	Kylling i paprikasauce med løse ris, romanescogrønt.	Ananas-fersken med ymercreme.
3	Hakkebøf med bløde løg, skysauce, gulerødder.	Æblegrød med mælk.
4	Rullesteg med svesker med skysauce, rødkål.	Sorbet af skovbær.
5	Forloren skildpadde med broccoli og æg.	Svesketrifli.
6	Krebinet med stuvet spidskål.	Alliancegrød med mælk.
7	Stegt medister med skysauce, rødkål.	Champignonsuppe.
8	Kogt kylling med sursød sauce, broccoli, karotter.	Vaniljeis med chokoladesauce.
9	Frikadeller med stuede ærter og gulerødder.	Stikkelsbærgrød med mælk.
10	Karrykål med oksekød.	Frugtsalat med cremesauce.
11	Gullasch med kartoffelmos, broccoli.	Abrikosris med frugtsauce.
12	Kalkunbryst med ratatouillesauce.	Citronfromage med flødeskum.
13	Boller i karry med løse ris, ærter.	Rabarbergrød med mælk.
14	Nakkekotelet med champignonsauce, peberfrugtmix.	Gulerodssuppe med ingefær-chili.
15	Sprængt kylling med aspargessauce, buketgrønt.	Pandekager med kompot.
16	Gryderet med ananas, løse ris, ærter.	Kirsebærgrød med mælk.
17	Bøf med skysauce, romanescogrønt.	Koldskål med kammerjunker.
18	Porrerand med skysauce, glaserede gulerødder.	Chokolade-hasselnød is.
19	Stegt grisekam med skysauce, rødkål.	Appelsinfromage med flødeskum.
20	Kalvesteg stegt med vildtsauce, dinerbønner-bacon.	Jordbærgrød med mælk.
21	Biksemad med bearnaisesauce, lun rødbedesalat.	Champignonsuppe.
22	Herregårdsbøf med bearnaisesauce, buketblanding.	Skovbærgrød med mælk.
23	Millionbøf med kartoffelmos, blomkål.	Vaniljeis med jordbærsauce.
24	Kødboller i tomatsauce, ærter.	Abrikossuppe med creme fraiche.
25	Hamburgerryg med flødekartofler, broccoli.	Ymerfromage med hindbærsauce.
26	Oksesteg med skysauce, dinerbønner-perleløg.	Chokolademousse.
27	Kylling i peberfrugtsauce med løse ris, zucchini mix.	Stikkelsbærgrød med mælk.
28	Skinkeculotte med skysauce, dinerbønner.	Pærevælling.
29	Kalkunschnitzel med skysauce, majsblanding.	Chokoladeis.
30	BBQ-revelsben med kold kartoffelsalat, gulerødder.	Blommegrød med mælk.
31	Frikadeller med stuvet sommerkål.	Koldskål med kammerjunker.

Ret til overraskelser eller ændringer i menuen forbeholdes.

Velkomme fra Fælleskøkkenet