



Madplan juni 2022

Dato	Dagens ret kl. 11.30-13.30 og kl. 17.30-19.30
1	Frikadeller med brun sovs og kartofler
2	Stegt flæsk med persillesovs
3	Marineret kyllingeoverlår med BBQ sovs
4	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Boller i karry
5	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Okseculotte med flødekartofler
6	Lasagne med flute og salat
7	Medisterpølse med stuvet grønt
8	Grillkøller med BBQ-sovs
9	Stegt flæsk med persillesovs
10	Dansk bøf med bløde løg
11	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Nakkekoteletter i fad
12	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Kalvesteg stegt som vildt
13	Marineret svinekam med ris og hvidløgssovs
14	Bøf Lindstrøm
15	Skinkesnitsel med bearnaise og brasede kartofler
16	Stegt flæsk med persillesovs
17	Pasta med kødsovs og revet ost
18	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Halv kylling med agurkesalat
19	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Andesteg m. kartofler og rødkål
20	Millionbøf med kartoffelmos
21	Karbonader med stuvet grønt
22	Glaseret hamburgerryg med aspargessovs
23	Stegt flæsk med persillesovs
24	Kalvegullasch med kartoffelmos
25	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Pasta med kødsovs og revet ost
26	Brunch buffet: kl. 8.00-13.30. Aftensmad: Okseculotte med flødekartofler
27	Medisterpølse med brun sovs og kartofler
28	Forloren hare
29	Spareribs med BBQ-sovs
30	Stegt flæsk med persillesovs

