

# MENU FOR AUGUST 2022

## Ældrevenlig kost

Mandag	1.	Karbonader m. stuvet blomkål, kartofler (Grise- og kalvekød vendt i rasp)	Chokoladebudding m. skum
Tirsdag	2.	Stegt medister, kartofler, skysauce, blomkål, agurkesalat (Fars af grisekød)	Blåbærgrød m. mælk
Onsdag	3.	Kalkunfrikadeller m. kartofler, kryddersauce, stegte bønner/perleløg/tomat/karotter (Fars af kalkunkød rørt m. revet squash, gulerod, hvidløg og basilikum)	”Speljæg” m. skum (Henkogte fersken, ananas m. flødeskum)
Torsdag	4.	Stegt fisk m. kartofler, hvidvinsauce, råkost	Vaniljemousse m. chokolade
Fredag	5.	Forloren hare m. kart., skysauce, bønner, ribsgele (Farsbrød af grise- og kalvekød svøbt i bacon)	Blomkålssuppe m. brød
Lørdag	6.	Caféen lukket	
Søndag	7.	Caféen lukket	
Mandag	8.	Kotelet i fad m. ris, ærter (Nakkekotelet af gris i tomat, fløde, peberfrugt, champignon, paprika)	Blommegrød m. mælk
Tirsdag	9.	Rødvinsmarineret kam m. kartofler, rødvinsauce, broccoli/bønner/gulerod (Kam af gris)	Æblekage (Makroner, æblekageraps, æblegrød, flødeskum)
Onsdag	10.	Baconbøf m. kartofler, tomatsauce, bønner (Hakkebøf m. bløde løg og bacon på toppen)	Frisk frugt
Torsdag	11.	Stegt flæsk m. kartofler, persillesauce, pariserkarotter (Skiver flæsk af gris)	Brombærtrifli (Makroner, sherry, brombær, creme m. vanilje)
Fredag	12.	Kinesisk gryderet m. ris, romanabønner (Kyllingekød i strimler, karry, kokosmælk, ananas, bambusskud, mangochutney)	Banankoldskål m. choko-mysli (Banan, kærnemælk, ymer, vanilje)
Lørdag	13.	Caféen lukket	
Søndag	14.	Caféen lukket	
Mandag	15.	Farsskinke m. kartofler, ravigottesauce, blomkål/romanesco/broccoli (Farsbrød af grise- og kalvekød m. skinketern, løg, smurt m. sennep og vendt i rasp)	Æblegrød m. mælk

# MENU FOR AUGUST 2022

## Ældrevenlig kost

Tirsdag	16.	Italiensk kødsauce m. pasta, majs ( <i>Hakket oksekød, tomat, løg, gulerod, rød peberfrugt, basilikum, timian, hvidløg</i> )	Kokos panna cotta m. passionsfrugtsauce ( <i>Italiensk inspireret budding m. kokosmælk</i> )
Onsdag	17.	Urtemarineret kalkunsnitsel m. flødekartofler, broccoli	Henk. abrikoser m. vaniljecreme
Torsdag	18.	Stegt fisk m. kartofler, lemonsauce, råkost	Hyldeblomst-limemousse m. skum
Fredag	19.	Stegt lever m. bløde løg, kartofler, skysauce, blomkål/gulerod ( <i>Skiver af kalvelever</i> )	Solbærsuppe m. skum
Lørdag	20.	Caféen lukket	
Søndag	21.	Caféen lukket	
Mandag	22.	Wienerpølser m. kold kartoffelsalat, ketchup, sennep	Kold æblesuppe m. vaniljeskum
Tirsdag	23.	Kalvefrikasse m. kartofler ( <i>Kalvekød i tern, gulerod, ærter, selleri, persille</i> )	Frugttærte m. cremefraiche
Onsdag	24.	Fiskefrikadeller m. kartofler, smørsauce, remoulade, broccoli/bønner/gulerod	Is med vafler
Torsdag	25.	Tryllefars m. kartofler, kryddersauce, romanabønner ( <i>Farsbrød af grise- og oksekød m. peberfrugt, krydderurter, svøbt i bacon</i> )	Tomatsuppe m. croutoner
Fredag	26.	Kogt oksetykkam m. kartofler, sur-sødsauce, braiseret spidskål	Pandekager m. syltetøj
Lørdag	27.	Caféen lukket	
Søndag	28.	Caféen lukket	
Mandag	29.	Fisk m. reje-aspargessauce, kartofler, romanescokål/bønner/gulerod	Jordbærgrød m. fløde
Tirsdag	30.	Baconfrikadeller m. stuvet spidskål, kartofler ( <i>Fars af svine- og kalvekød, løg, æg, bacon</i> )	Hvid chokolademousse m. skovbærsauce
Onsdag	31.	Bøf Lindstrøm m. kartofler, løgsauce, ærter ( <i>Hakket oksekød, rørt m. rødbede, kapers</i> )	Henk. fersken m. makronskum