




Provstegaardshjemmets menuplan August 2024

| | | | Hovedret | Tilbehør | Surt | Biret |
|---|----------------|-----------|-----------------------------------|--|------------------|----------------------------|
| | Torsdag | 1 | Fisk i fad | Kartofler, spidskål | | Frugtgrød |
| | Fredag | 2 | Kødsauce | Pasta, blomkål | Rødbeder | Yoghurtfromage |
| | Lørdag | 3 | Porretærte | Blandet grønt og dressing | | Tomatsuppe. |
| | Søndag | 4 | Kyllingebryst med pikant og bacon | Kartofler, sky, sauce | | Bali fromage |
| | | | | | | |
| | Mandag | 5 | Nakkesteg | Kartofler, bagt kål | Asier | Koldskål |
| | Tirsdag | 6 | Kalkun cuvette | Kartofler, blandet grønt, sky sauce | | Kiks og ost |
| | Onsdag | 7 | Sparre ribs | Stegte kartofler, salat | | Frisk frugt. |
| | Torsdag | 8 | Sammenkogt kylling | Pasta, blandet grønt | | Maskeret blomkål med rejer |
| | Fredag | 9 | Chili con carne | Ris, blandet grønt | | Blommegrød |
| | Lørdag | 10 | Tarteletter | Skinke, ærter og gulerødder | | Frugttærte |
| | Søndag | 11 | Gullasch | Kartoffelmos, bønner | | Chokolademousse |
| | | | | | | |
| | Mandag | 12 | Hotdogs | Sennep, ketchup | | Isvafler hjemmelavet |
| | Tirsdag | 13 | Sammenkogt, gris, og grønt | Ris, gulerødder | | Rabarbersuppe lun med is |
| | Onsdag | 14 | Ribbensteg | Kartofler, skysauce, bønner | | Frisk frugt |
| 35A* | Torsdag | 15 | Hakkebøf med mange løg | Kartofler, sauce, | Rødbeder | Jordbærtrifli |
|  | | | | | | |
| | Fredag | 16 | Frikadelle | Kold kartoffelsalat | | Melon med skinke |
| 12B | Lørdag | 17 | Bøf med løg | Kartofler, sauce, blomkål | Rødbeder | Jordbærgrød |
|  | | | | | | |
| | Søndag | 18 | Karbonader | Flødekartofler, blomkålsblanding | Sennep | Islagkage |
| | | | | | | |
| | Mandag | 19 | Boller i karry | Ris, ærter | Mangochutney | Frisk frugt |
| | Tirsdag | 20 | Kalve frikasse | Kartofler | | Champignonsuppe |
| 15B | Onsdag | 21 | Flæskesteg | Hvide, brunede, franske kartofler, sauce | Rødkål | Æblekage med fløde |
|  | | | | | | |
| | Torsdag | 22 | Kyllingefrikadeller | Kold kartoffelsalat, tomatsalat | | Pandekager med stikkelsbær |
| 50 C | Fredag | 23 | Fiskefrikadelle | Kartofler, broccoli | Remoulade Citron | Islagkage |
|  | | | | | | |
| 4 B | Lørdag | 24 | Kyllingesteg | Nye kartofler, almindelig salat Sky sauce | | Is |
|  | | | | | | |
| | Søndag | 25 | Mørbrad gryde | Ris, blomkål | Asier | Hindbærgrød |
| | | | | | | |
| 10 B | Mandag | 26 | Flæskesteg | Hvide, brunede, franske kartofler, sauce | Rødkål | Is |
|  | | | | | | |
| | Tirsdag | 27 | Fiskefilet | Kartofler, gulerødder, persillesauce | Citron | Frugtgrød |
| | Onsdag | 28 | Hamburgerryg | Stuvet spinat, kartofler, gulerødder | | Dansk Tapas, pølse, ost |
| 60 C * | Torsdag | 29 | Grøntsagsæggekage | Tomatsauce | Brød | Aspargessuppe (kødboller) |
|  | | | | | | |
| | Fredag | 30 | Forloren hare | Kartofler, vildtsauce, rosenkål | Gele | Salat nicoise |
| | Lørdag | 31 | Lasagne | Salat, dressing | | Skinkemousse |

* = Halv- eller helrund fødselsdag. Der serveres kakao og boller til eftermiddagskaffen.

Ønsker gæster at spise middags / eller aftensmad, skal dette bestilles i køkkenet dagen inden.