





Provstegaardshjemmets menuplan juni 2024

			Hovedret	Tilbehør	Surt	Biret
Lejl. 21 	Lørdag	1	Flæskesteg	Brunede, hvid og franske kartofler, sauce	Rødkål	Is med vafler
	Søndag	2	Koteletter i fad	Ris, blomkålsblanding		Budding med kirsebærsauce
	Mandag	3	Biksemad	Grønt	Rødbeder	Blandet frugtgrød
Lejl. 34 	Tirsdag	4	Ribbensteg	Kartofler, sauce, grønt	Agurkesalat	Citronfromage
Grundlovs dag	Onsdag	5	Kyllingeoverlår	Nye kartofler, sky sauce Rabarberkompot	Agurkesalat	Grundlovsdessert
	Torsdag	6	Farsbrød	Kartofler, blandet grønt	Asier	Frisk frugt
Lejl. 36* 	Fredag	7	Bøf med løg	Kartofler, sky sauce, bønner	Rødbeder	Is med jordbærsauce
	Lørdag	8	Kold skinke	Pastasalat, ærter		Ymerfromage
	Søndag	9	Bøf bourguignon	Ris, karotter		Frugtgrød
	Mandag	10	Mørbrad	Kartofler, sky sauce, blomkålsblanding	Asier	Frisk frugt
	Tirsdag	11	Tomattærte	Salat og dressing		Blomkålssuppe med kødboller
	Onsdag	12	Hvid fisk	Grønne asparges, kartofler, citron sauce		Koldskål med ristet havregryn
Lejl. 62 	Torsdag	13	Hamburgerryg	Flødekartofler, salat		Citronfromage.
Valdemars dag	Fredag	14	Kalvesteg	Sky sauce, kartofler, karotter	Drueagurk	Hindbærgrød
	Lørdag	15	Ungarsk gullaschsuppe	Cremafraiche		Croissant med skinkesalat
	Søndag	16	Karbonader	Ærter og gulerødder		Frugtgrød
	Mandag	17	Kyllingebryst med pikant	Pikantsauce, kartofler, blomkål		Frisk frugt
	Tirsdag	18	Fiskefilet	Kartofler, persillesauce, broccoliblanding	Citron	Panna cotta med frugt
	Onsdag	19	Forloren hare	Kartofler, bønner, vildtsauce	Gele, surt	Solbærgrød
Midsommerfest	Torsdag	20	Æggekage med rugbrød og banan			Varm aften
	Fredag	21	Hakkebøf i fad	Kartofler, melonsalat		Koldskål med kammerjunker
	Lørdag	22	Sprængt nakke	Stuvet bønner, kartofler	Asier	Ispinde
Skt. Hans	Søndag	23	Tarteletter	Høns i asparges		Frugttærte
	Mandag	24	Frikadeller	Kartofler, stuvet blomkål	Rødbeder	Hyldebærssuppe med tvebakker
	Tirsdag	25	Kyllingelasagne	Salat		Pandekager med kompot
	Onsdag	26	Kødsauce	Pasta, broccoli		Fiskesalat med brød
	Torsdag	27	Spareribs	Stegte kartofler, coleslaw		Grøntsagssuppe
	Fredag	28	Kalkun farsbrød	Stegt grønt, krydret dressing, kartofler	Syltede rabarber	Frisk frugt.
	Lørdag	29	Medister	Kartoffel, stuvet spidskål	Rødbeder	Jordbærgrød
	Søndag	30	Marineret kamfilet	Kartoffelsalat, blandet grønt		Is med frugt

* = 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.