

## Provstegaardshjemmets menuplan maj 2026

			<b>Hovedret</b>	<b>Tilbehør</b>	<b>Surt</b>	<b>Biret</b>
"St. bededag"	<b>Fredag</b>	<b>1</b>	Mørbradgryde	Ris, blomkålsblanding		Hyldebærsuppe med tvebakker
	<b>Lørdag</b>	<b>2</b>	Biksemad	Blandet grønt	Rødbeder	Aspargessuppe
	<b>Søndag</b>	<b>3</b>	Kalkunbryst med pikant og bacon	Stegte kartofler, sky sauce, bønner		Kærnemælksfromage med saft sauce
	<b>Mandag</b>	<b>4</b>	Fyldte pandekager	Spidskåls salat. Med dressing		Æblegrød med mælk
	<b>Tirsdag</b>	<b>5</b>	Paneret flæsk	Persillesauce, kartofler, blomkål		Banan og melon
	<b>Onsdag</b>	<b>6</b>	Skinke gratin	Brød, smeltet smør, broccoli		Gammeldags isvaffel med guf
19B 	<b>Torsdag</b>	<b>7</b>	Kyllingesteg	Kartofler, skysauce, franske kartofler,	Agurkesalat	Hindbærfroage
	<b>Fredag</b>	<b>8</b>	Stjernesked	Brød og dressing	Citron	Jordbægrød
	<b>Lørdag</b>	<b>9</b>	Kylling i karry	Ris, ærter	Mangochutney	Blandet Frugtgrød
	<b>Søndag</b>	<b>10</b>	Hakkebøf i tomat	Kartofler, blandet grønt	Drue agurk	Citronfroage
	<b>Mandag</b>	<b>11</b>	Karbonader	Stuvet ærter og gulerødder, kartofler		Koldskål
	<b>Tirsdag</b>	<b>12</b>	Paneret hvid fisk	Kartofler, hollandaisesauce, salat med æble og radise		Rødgrød med fløde/mælk
13B 	<b>Onsdag</b>	<b>13</b>	Okse lasagne	Salat		Is (laktosefri)
Kr. himmelfart	<b>Torsdag</b>	<b>14</b>	Gullasch	Kartofler, gulerødder	Asier	Panne cotta med gele.
	<b>Fredag</b>	<b>15</b>	Kyllingefarsbrød	Kartofler, stegte grøntsager	Asier	Ispind
	<b>Lørdag</b>	<b>16</b>	Frikadeller	Varm kartoffelsalat, ærter		Jordbægrød
	<b>Søndag</b>	<b>17</b>	Bankekød med løg	Kartoffelmos, broccoli	Rødbeder	Blomme Trifli.
	<b>Mandag</b>	<b>18</b>	Fisk i fad	Kartofler, salat		Brød med skinkesalat
	<b>Tirsdag</b>	<b>19</b>	Indbagt mørbrad	Flødekartofler, salat og dressing	Asier	Ymer Koldskål
	<b>Onsdag</b>	<b>20</b>	Maskeret blomkål med skinke	Dressing og brød		Kartoffelsuppe med bacon
	<b>Torsdag</b>	<b>21</b>	Rullesteg	Skysauce, kartofler, chips	Rødkål	Stikkelsbægrød
	<b>Fredag</b>	<b>22</b>	Boller i karry	Ris, ærter		Rabarbersuppe med is
	<b>Lørdag</b>	<b>23</b>	Millionbøf	Pasta, blandet grønt		Bagt æble med kanel og fløde
Pinse søndag	<b>Søndag</b>	<b>24</b>	Koteletter i fad	Ris blandet grønt		Moccafroage
2. pinsedag	<b>Mandag</b>	<b>25</b>	Kyllingesteg	Kartofler, rabarberkompot. Sky sauce	Agurkesalat	Fløderand med frugt
Lej 29 valgt	<b>Tirsdag</b>	<b>26</b>	Oksesteg som vildt	Kartofler, waldorfsalat.	Gele	Citronfroage
39A+29 	<b>Onsdag</b>	<b>27</b>	Flæskesteg	Brun, hvide og franske Kartofler	Rødkål	Dessert med jordbær
	<b>Torsdag</b>	<b>28</b>	HAVE DAG			
44 A 	<b>Fredag</b>	<b>29</b>	Tarteletter med høns i asparges			Gammeldags Æblekage med fløde
	<b>Lørdag</b>	<b>30</b>	Farsbrød	Champignonsauce, kartofler, gulerødder	Drue agurk	Frisk frugt
	<b>Søndag</b>	<b>31</b>	Kryddernakke	Kartofler, sky sauce, bønner		Appelsinfromage

\* = 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.**