

Menu - udbragt, kølet mad i Stevns Kommune - Juli 2023

Uge 26 – D.1. juli til 2. juli

Pølser, broccoli, varm kartoffelsalat, sennep, ketchup.

Abrikosgrød m. mælk.

Mørbradbøf m. løg i portvinssovs, gulerødder, nye kart, hjemmelavet agurkesalat

Ymerfromage m. jordbærsovs.

Uge 27 – D. 3. juli til 9. juli

BBQ revelsben, BBQ sovs, blomkål, stegte kartofler.

Ærtepuresuppe.

Chili con carne, grøntsagsblanding, kuvertbrød.

Koldskål m. kammerjunker.

Sprængt kam, lys sovs, romanescoblanding, nye kartofler.

Kold rabarbersuppe m. flødeskum.

Ret 1: Stegt lever m. løg i sovs, majsblanding, asier, nye kartofler.

Ret 2: Hakkebøf m. løg i sovs, majsblanding, asier, nye kartofler.

Yoghurtdessert m. hindbær.

Gryderet m. cocktailpølser, ærter, løse ris.

Henkogt abrikoser m. flødeskum.

Sprængt kalvebryst, stuvet spidskål, nye kartofler.

Friske jordbær m. mælk.

Stegt svinekamsfilet, sovs, kroblanding, nye kartofler.

Citronfromage m. flødeskum.

Uge 28 – D. 10. juli til 16. juli

Kødboller m. karrysovs, bønner, løse ris.

Kirsebærgrød m. mælk.

Ret 1: Dampet torskeloins, limesovs, gulerødder, nye kartofler.

Ret 2: Kogt kylling, limesovs, gulerødder, nye kartofler.

Henkogt pære m. chokoladesovs.

Krebinet, champignonsovs, broccoli, nye kartofler.

Solbærkoldskål m. ristede havregryn.

Stegt nakke m. krydderurter, sovs, sommergrønt, nye kartofler.

Tomatsuppe m. fyld.

Forloren hare, vildtsovs, rokoblending, nye kartofler.

Chokoladecake m. flødeskum.

Kalkunfrikadeller, majsmix, flødekartofler.

Kold jordbærsuppe m. creme fraiche.

Kold hamburgerryg, blomkålsblanding, kryddersmør, nye kartofler, sennep.

Fløderand m. hindbærsovs.

Uge 29 – D. 17. juli til 23. juli

Marineret koldt kyllingebryst, kold pastasalat, kuvertbrød.

Blomkålssuppe m. broccoli.



Gryderet m. paprika, rødbeder, kartoffelmos.

Tunmosussé m. dressing, kuvertbrød.

Kogt kalv, peberrodssovs, carotter, kartofler.

Klar suppe m. boller og urter.

Ret 1: Fiskefrikadeller, tomatsovs, ærter, kartofler.

Ret 2: Krebnet, tomatsovs, ærter, kartofler.

Jordbærgrød m. mælk.

Hakkebøf m. bløde løg, bearnaisesovs, kroblanding, stegte kartofler.

Ymerdessert m. mandarin.

Kogt nakkefilet, dildsovs, broccoli, kartofler.

Henkogt ananas m. flødeskum.

Kalvesteg, sovs, glaserede løg, bønner, asier, kartofler.

Romfromage m. flødeskum.

Uge 30– D. 24. juli til 30. juli

Paneret nakkekotelet, karrysovs, euromix, løse ris.

Gulerodskage m. flødeostecreme.

Frikadeller, ærter, varm kartoffelsalat.

Vaniljebudding m. saftsovs.

Rullesteg m. persille, sovs, rødkål, kartofler.

Appelsinkoldskål m. kammerjunker.

Enebærgryde, romanescokål, rødbeder, grøn kartoffelmos.

Aspargessuppe.

Ret 1: Røget makrel, cherrytomater, kold kartoffelsalat.

Ret 2: Kold skinke, cherrytomater, kold kartoffelsalat.

Henkogt fersken m. creme delight.

Koteletter i fad m. sovs, majs, kartofler.

Kiwi – stikkelsbærgrød m. mælk.

Stegt kylling m. persille, sovs, grønsagssymfoni, kartofler, hj.lavet agurkesalat.

Jordbærtærte m. flødeskum.

Uge 31– D.31. juli

Svensk pølseret m. ærter.

Henkogte pære m. chokoladesovs.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

