

MENU PÅ PLEJECENTRENE I STEVNS KOMMUNE - August 2023

Uge 31 – D.1. august til 6. august

Kold skinke, carotter, sennep, flødekartofler.

Gulerodssuppe m. flødeost.

Krebiset, stuvet spidskål, kartofler.

Kold blåbær suppe m. creme fraiche.

Gryderet m. soya, blomkål, rødbede, kartoffelmos.

Hindbærkoldskål m. kammerjunker.

Bøf Lindstrøm, sovs, gulerødder, asier, kartofler.

Cheesecake m. jordbær.

Frikadeller, sovs, rødkål, kartofler.

Abrikosgrød m. mælk.

Stegt svinekamfilet m. persille, sovs, bønner, asier, kartofler.

Solbærmoussé m. flødeskum.

Uge 32 – D.7. august til 13. august

Gryderet m. karry, ærter, løse ris.

Rombudding m. saftsovs.

Millionbøf, majsmix, rødbeder, kartoffelmos.

Yoghurtdessert m. kirsebær.

Stegt nakke m. abrikos/tomatkompot, sovs, broccoli, kartofler.

Aspargesuppe m. flutes.

Kalkunfrikadeller, tomatsovs, majs, kartofler.

Henkogt fersken m. flødeskum.

Ret 1: Stegt fiskefilet, persillesovs, gulerødder, kartofler.

Ret 2: Krebiset, sovs, gulerødder, kartofler.

Jordbærgrød m. mælk.

Kogt kalvkød, estragonsovs, sommergrønt, kartofler.

Ost m. kiks og syltede figer.

Honningmarineret skinkesteg, romanesco, flødekartofler.

Appelsinfromage m. flødeskum.

Uge 33 – D.14. august til 20. august

Biksemad, rødbeder, spejlæg.

Maizenavælling m. kanelsukker.

Kogt nakkefilet, dildsovs, kroblanding, kartofler.

Kold hybensuppe m. kammerjunker.

Forloren hare, vildtsovs, broccoli, asier, kartofler.

Vaniljekoldskål m. ristede havregryn.

Ret 1: Dampet laks, hollandaisesovs, baby carotter, kartofler.

Ret 2: Kogt kylling, hollandaisesovs, baby carotter, kartofler.

Rødgrød m. mælk.

Gryderet m. cocktailpølser, ærter, rødbeder, kartoffelmos.

Blomkålssuppe.



Hakkebøf m. løg i sovs, bønner, rødbeder, kartofler.

Fløderand m. jordbær/blåbærsovs.

Stegt kylling m. paprika, paprikasovs, blomkål, kartofler.

Is m. vafler.

Uge 34 – D.21. august til 27. august

Sprængt kalvebryst, sur-sødsovs, broccoli, kartofler.

Hindbærkoldskål m. kammerjunker.

Pølser, ærter, varm kartoffelsalat, sennep og ketchup.

Gulerodskage m. flødeostecreme.

Ret 1: Hjertegullasch, grønsagssymfoni, asier, kartoffelmos.

Ret 2: Gullasch, grønsagssymfoni, asier, kartoffelmos.

Tomatsuppe m. fyld.

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

Chokoladebudding m. flødeskum.

Ret 1: Sejkrebnet, urtesovs, gulerødder, kartofler.

Ret 2: Krebnet, urtesovs, gulerødder, kartofler.

Ymerfromage m. kirsebærsovs.

Stegt kåldolme, sovs, bønner, kartofler, rysteribs.

Henkogt pære m. flødeskum.

Paneret nakkekotelet, bearnaisesauce, carotter, kartofler.

Tunmousse m. pynt, dressing og flutes.

Uge 35– D.28. august til 31. august

Italiensk kødsovs, majs, pasta.

Kiwi-stikkelsbærrød m. mælk.

Kogt kalvekød, peberrodssovs, broccoli, kartofler.

Klar suppe m. boller og urter.

Rullesteg m. persille, sovs, euromix, asier, kartofler.

Hønsesalat m. ananas, flutes.

Kødboller m. stuvet selleri, ærter, kartofler.

Jordbærfromage m. flødeskum.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

