

Middagsmad juni 2019

Lørdag	1. juni	Kylling og grøntsager i karry med ris	Vafler med is
Søndag	2. juni	Skinke med aspargessauce, kartofler og slikporrer	Appelsinfromage
Mandag	3. juni	Oksekødboller i tomat sauce med pasta og dampede grøntsager	Jordbærgrød med fløde
Tirsdag	4. juni	Frisk fisk med tilbehør	Henkogte ferskner med creme
Onsdag	5. juni	Skinkegryde med cocktailpølser, kartoffelmos og ærter	Solbærkoldskål med kammerjunker
Torsdag	6. juni	Kotelet i fad med ris og salat	Abrikosgrød med mælk
Fredag	7. juni	Pinsefrokost	
Lørdag	8. juni	Svensk pølseret med ærter	Vafler med is
Søndag	9. juni	Laksefilet med hollandaisesovs, kartofler og asparges	Æblekage
Mandag	10. juni	Kalvefrikassé med kartofler og persilledrys	Trifli
Tirsdag	11. juni	Biksemad med spejlæg og rødbeder	Koldskål med kammerjunker
Onsdag	12. juni	Frikadeller med stuvet spinat og brune kartofler og glaserede perleløg	Frisk frugt
Torsdag	13. juni	Hakkebøffer med bløde løg, skysauce, kartofler og surt	Henkogt ananas med flødeskum
Fredag	14. juni	Broccoligratin med kryddersmør	Fiskeanretning med brød
Lørdag	15. juni	Kartoffelns dag. Stegte sild, persillesovs, nye kartofler og snaps	Jordbær med fløde

Aftensmad juni 2019

Lørdag	1. juni	Assorteret smørrebrød
Søndag	2. juni	Rejesalat på franskbrød, smørrebrød med æg med mayonaise og tomat og paté med surt
Mandag	3. juni	Aftencafe: Frikadeller, kold kartoffelsalat og salat - tyttebærris
Tirsdag	4. juni	Lune fiskefrikadeller med remoulade, spegepølse med løg, æg med tomat og rugbrød
Onsdag	5. juni	Lun leverpostej med rødbeder, hamburgerryg med italiensksalat og karse, sild med løg og rugbrød
Torsdag	6. juni	Aftencafe: Moussaka med tomat salat og brød - dessert
Fredag	7. juni	Porretærte med bacon, salat og dressing og dessert
Lørdag	8. juni	Assorteret smørrebrød
Søndag	9. juni	Smørrebrød med æg med rejer, oksebryst med pickles og peberrod og hjemmelavede brombærsild
Mandag	10. juni	Croissant med laksesalat, kalkunbryst med karrymayonaise, tomat og croissant og Frugtsalat med chokoladedrys
Tirsdag	11. juni	Kartoffelmad med mayonaise og bacon, røget filet med røræg og russisk salat
Onsdag	12. juni	Lun medister med rødkål, makrel i tomat med mayonaise, æggesalat og rugbrød
Torsdag	13. juni	Aftencafe: Spejlæg med spinat og Aspargespie
Fredag	14. juni	Lakserielette med brød og lune kyllingelår med kartoffelsalat og tomat salat
Lørdag	15. juni	Kartoffelmad med purløg og bacon, skinkesalat og Roastbeef med remoulade og ristede løg

Middagsmad juni 2019

Søndag	16. juni	Flæskesteg med skysauce, brune kartofler og agurkesalat	Rabarbertrifli
Mandag	17. juni	Krebietter med stuede ærter og gulerødder og kartofler	Jordbærkoldkål med kammerjunker
Tirsdag	18. juni	Rødbedebøffer med råstegte kartofler, salat og dressing	Tunmousse med flutes
Onsdag	19. juni	Stegt kalvelever, bløde løg, skysauce, kartofler og surt	Jordbær med fløde
Torsdag	20. juni	Fisk i fad på bund af grøntsager, sovs og kartofler	Fyldte portobellosvampe
Fredag	21. juni	Fyldte pandekager med champignon og kylling med salat	Stikkelsbærgrød med mælk
Lørdag	22. juni	Medisterpølse med skysovs, kartofler og rødkål	Is med vafler
Søndag	23. juni	Frikadeller, kold kartoffelsalat og salat	Dessert
Mandag	24. juni	Grøntsagslasagne med salat og dressing	Rejecocktail med brød
Tirsdag	25. juni	Forloren hare med sovs, kartofler og ærter	Æblegrød med fløde
Onsdag	26. juni	Paneret flæsk med persillesovs og nye danske kartofler	Jordbær med fløde
Torsdag	27. juni	Kalkunkrebinetter med stuvet sommerkål og kartofler	Ferskenkoldskål med kammerjunker
Fredag	28. juni	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder	Frisk frugt
Lørdag	29. juni	Fiskefrikadeller med remoulade, ovnbagte kartofler og bagte tomater	Vafler med is
Søndag	30. juni	Hamburgerryg, nye kartofler, nye dampede grøntsager og smørsauce	Citronfromage

Aftensmad juni 2019

Søndag	16. juni	Smørrebrød med æg, mayonaise, kaviar og dild, dyrlægens natmad, hønsesalat med bacon
Mandag	17. juni	Aftencafe: Græske frikadeller med tzatziki, stegte kartofler og tomatsalat - Isvafler
Tirsdag	18. juni	Lune frikadeller med kold kartoffelsalat og dessert
Onsdag	19. juni	Lune fiskefileter med remoulade, kalkunbryst med karrysalat, wienersalat og rugbrød
Torsdag	20. juni	Aftencafe: Kyllingelår med pommes frites og salat - dessert
Fredag	21. juni	Lun leverpostej med drueagurker, kalkunbryst med karrysalat, røget medister og rugbrød
Lørdag	22. juni	Røget laks på franskbrød, smørrebrød med flæskesteg og agurkesalat, og æg med mayonaise og rejer
Søndag	23. juni	Sankt hans aften: Langtidsstegt cuvette med bearnaisesauce, nye kartofler, bønner og bagte tomater - Jordbær med fløde
Mandag	24. juni	Aftencafe: Brændende kærlighed med spinatmos og rødbeder - melonsalat med creme
Tirsdag	25. juni	Lun tærte med salat og dressing og dessert
Onsdag	26. juni	Lun leverpostej med bacon og rødbeder, skinke med rørræg, sild og rugbrød
Torsdag	27. juni	Aftencafe:
Fredag	28. juni	Lune kyllingefrikadeller, torskerogn med remoulade, skinkesalat og rugbrød
Lørdag	29. juni	Assorteret smørrebrød
Søndag	30. juni	Lune mørbradbøffer med bløde løg og rugbrød, smørrebrød med røget makrel med rørræg og frugtsalat med chokoladedrys