

Menu - udbragt, kølet mad i Stevns Kommune - Juni 2025

Uge 22 – D.1. juni

Stegt nakke m. krydderurter, sovs, romanescoblanding og stegte kartofler.
Citronfromage m. flødeskum.

Uge 23 – D.2. juni til 8. juni

Sprængt kalvebryst, stuvet sommerkål og kartofler.
Chokoladecake m. flødeskum.

Kalkunfrikadeller, champignonsovs, carotter og kartofler.
Henkogt ananas med flødeskum.

Kold skinke, kold kartoffelsalat og sennep.
Karrysuppe.

Krebinetter, sovs, ærter, kartofler og agurkesalat.
Jordbærgrød m. fløde.

Gryderet m. linser, blomkål, asier og kartoffelmos.
Rombudding m. kirsebærsovs.

Koteletter i fad m. krydret tomatsovs, broccoli og løse ris.
Tunmousse´ m. cherrytomat, dressing og kuvertbrød.

Sprængt kam, aspargessovs, franske ærter og kartofler.
Hindbærfromage m. flødeskum.

Uge 24 – D.9. juni til 15. juni

Rullesteg m. persille, skysovs, rabarberkompot og kartofler.
Cheesecake m. lemon.

Ret 1: Stegt lever m. løg-bacon-æbler, sovs, bønner, kartofler og rødbeder.

Ret 2: Paneret nakkekotelet, sovs, bønner og kartofler.

Gulerodssuppe m. flødeost.

Forloren and, sovs, rødkål og kartofler.

Appelsinfromage m. flødeskum.

Stegt nakke m. tomat/abrikoskompot, sovs, romanescokål og kartofler.

Kærnemælksfromage m. saftsovs.

Farseret porre, sovs, blomkål, rødbeder og kartofler.

Vaniljekoldskål m. kammerjunker.

Skinkeschnitzel, bearnaisesovs, ærter og carotter, kartofler.

Friske jordbær m. fløde.

Ret 1: Kryddersild m. rødløg, nye kartofler m. dild og smør.

Ret 2: Kold skinke, nye kartofler m. dild og smør.

Rabarberkage m. flødeskum.

Uge 25 – D.16. juni til 22. juni

Indonesisk gryderet m. løse ris.

Blomkålssuppe m. broccoli.

Italiensk kødsovs, majs mix og pastaskruer.

Henkogt frugtcocktail m. flødeskum.

Ret 1: Sejkrebinet, urtesovs, gulerødder og nye kartofler.

Ret 2: Krebinet, urtesovs, gulerødder og nye kartofler.

Blommegrød m. mælk.

Stegt kylling m. persille, sovs, nye kartofler og rabarberkompot.

Legeret porresuppe.

Stegt svinekam, sovs, rødkål og nye kartofler.

Hindbærroulade m flødeskum.

Amagergryde m. persille og nye kartofler.

Friske jordbær m. mælk.

Honningmarineret skinkesteg, rosmarinsovs, stegte tomater og nye kartofler.

Henkogt pære m. moccaskum.

Uge 26 – D.23. juni til 29. juni

Kold skinke og frikadelle, varm kartoffelsalat, sennep og agurkesalat.

Fløderand m. jordbærsovs.

Farsskinke, ærter og flødekartofler.

Ymerkoldskål m. ristede havregryn.

Ret 1: Dampet laks, hollandaisesovs, broccoli og nye kartofler.

Ret 2: Kogt kylling, hollandaisesovs, broccoli og nye kartofler.

Rød alliancegrød m. mælk.

Krebinet m. kold persillesmør, blomkålsblanding og nye kartofler.

Kold æblesuppe m. kammerjunker.

Hakkebøf m. løg i sovs, sommergrønt og nye kartofler.

Yoghurtdessert m. kirsebær

Gryderet m. paprika, bønner, asier og kartoffelmos.

Friske jordbær m. mælk.

Kalvesteg, sovs, franske ærter og nye kartofler.

Stikkelsbærtrifli.

Uge 27 – D.30. juni

Urtefrikadeller, kold kartoffelsalat.

Drømmekage.

Ret til overraskelser forbeholdes 😊
Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

