

MENU PÅ PLEJECENTRENE I STEVNS KOMMUNE - Juli 2025

Uge 27 – D.1. juli til 6. juli

Chili Con Carne, grønsagsblanding, flutes.

Kold abrikossuppe m. flødeskum.

Sprængt kam, stuvet spinat, majs og nye kartofler.

Friske jordbær m. mælk.

Kødboller, karrysovs, broccoliblanding og løse ris.

Rødgrød m. mælk.

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

Ret 2: Frikadeller, persillesovs, gulerødder og nye kartofler.

Henkogt fersken m. flødeskum.

Krebinetter m. kryddersmør, blomkålsblanding og nye kartofler

Koldskål m. kammerjunker.

Rødvinsmarineret svinekamfilet, sovs, kroblanding og nye kartofler.

Citronfromage m. flødeskum.

Uge 28 – D. 7. juli til 13. juli

Gryderet m. cocktailpølser, ærter og løse ris.

Ymerdessert m. mandarin.

Ret 1: Dampet torskeloins, limesovs, gulerødder og børstede kartofler.

Ret 2: Kogt kylling, limesovs, gulerødder og børstede kartofler.

Rød alliancegrød m. mælk.

Mandelsteg, champignonsovs, broccoli og nye kartofler.

Friske jordbær m. mælk.

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

Tomatsuppe m. fyld.

Forloren hare, vildtsovs, majs mix og nye kartofler.

Gulerodskage m. flødeostecreme.

Kalkunfrikadeller, spidskålsrækost m. mandarin, flødekartofler.

Solbærkoldskål m. ristede havregryn.

Kold hamburgerryg, sennep, asparæssovs, kroblanding og nye kartofler.

Fløderand m. kirsebærsovs.

Uge 29 – D. 14. juli til 20. juli

Kold BBQ marineret kylling, kold pastasalat og flutes.

Blomkålssuppe m. broccoli.

Sommergryde, kartoffelmos.

Hønsesalat m. cherrytomat og flutes.

Kogt kalv, peberrodssovs, karotter og kartofler.

Klar suppe m. boller og urter.



Ret 1: Fiskefrikadeller, tomatsovs, ærter og kartofler.

Ret 2: Krebinet, tomatsovs, ærter og kartofler.

Jordbærgrød m. mælk.

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

Vaniljekoldskål m. kammerjunker.

Kogt nakkefilet, dildsovs, broccoli og kartofler.

Henkogt ananas m. flødeskum.

Hønsefrikasse m. persille og kartofler.

Is m. jordbær.

Uge 30 – 21. juli til 27. juli

Stegt nakkekotelet i karrysovs, euromix og løse ris.

Chokoladekage m. creme.

Frikadeller, karotter og varmt kartoffelsalat.

Aspargessuppe.

Rullesteg m. persille, sovs, rødkål og kartofler.

Henkogt pære m. moccaskum.

Enebærgryde, romaneskål og grøn kartoffelmos.

Kiwi-stikkelsbærgrød m. mælk.

Ret 1: Røget makrel, cherrytomater og kold kartoffelsalat.

Ret 2: Kold skinke, cherrytomater og kold kartoffelsalat.

Sommerurtesuppe.

Kotelet i fad m. sovs, kinakålråkost m. mandarin og kartofler.

Vaniljebudding m. saftsovs.

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

Chokoladetærte m. henkogt frugt og flødeskum.

Uge 31 – D. 28. juli til 31. juli

Sveske pølseret, ærter.

Appelsinkoldskål m. kammerjunker.

Broccolimedaljon, champignonsovs, stegt tomat m. krydderurter og kartofler

Tunmoussé m. dressing og flutes.

Italiensk kødsovs, majs og pasta.

Ymerfromage m. jordbærsovs.

BBQ revelsben, sovs, agurkesalat, kartoffelbåde.

Henkogt frugtcocktail m. flødeskum.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

