

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

Uge 31 – D.1. august til 3. august

Bøf Lindstrøm, sovs, gulerødder og kartofler.

Cheesecake m. lemon.

Frikadeller og kold kartoffelsalat.

Abrikosgrød m. mælk.

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

Tiramisu.

Uge 32 – D.4. august til 10. august

Gryderet m. karry, ærter og løse ris.

Rombudding m. saftsovs.

Kalkunfrikadeller, tomatsovs m. fyld, majs og kartofler.

Henkogt fersken m. flødeskum.

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

Aspargessuppe m. flutes.

Millionbøf, majsmix og kartoffelmos.

Gammeldags æblekage m. flødeskum.

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

Ret 2: Krebinet, sovs, gulerødder og kartofler.

Jordbærgrød m. mælk.

Kogt kalv, estragonsovs, sommergrønt og kartofler.

Hindbærroulade m. flødeskum.

Honningmarineret skinkesteg, romanescokål og flødekartofler.

Appelsinfromage m. flødeskum.

Uge 33 – D.11. august til 17. august

Biksemad, bearnaisesauce.

Maizenavælling m. kanelsukker.

Kogt nakkefilet, dildsovs, kroblanding og kartofler.

Frugttærte m. creme fraiche.

Ret 1: Dampet laks, limesovs, gulerødder og kartofler.

Ret 2: kogt kylling, limesovs, gulerødder og kartofler.

Vaniljekoldskål m. ristede havregryn.

Forloren hare, vildtsovs, broccoli og kartofler.

Rødgrød m. mælk.

Gryderet m. cocktailpølser, ærter og kartoffelmos.

Blomkålssuppe.

Hakkebøf m. løg i sovs, agurkesalat og kartofler.

Henkogt ananas m. flødeskum.

Stegt kylling m. paprika, paprikasovs, blomkål og kartofler.
Fløderand m. jordbær-blåbærsovs.

Uge 34 – D.18. august til 24. august

Sprængt kalvebryst, sur-sødsovs, broccoli og kartofler.
Sommerurtesuppe.

Pølser, sennep, ketchup og varmt kartoffelsalat.
Gulerodskage m. flødeostecreme.

Ret 1: Hjertegullasch. grøntsagssymfoni og kartoffelmos.

Ret 2: Gullasch. grøntsagssymfoni og kartoffelmos.

Tomatsuppe m. fyld.

Stegt nakke m. krydderurter, sovs, sommegrønt og kartofler.
Chokoladebudding m. flødeskum.

Ret 1: Sejkrebinet, urtesovs, gulerødder og kartofler.

Ret 2: Krebinet, urtesovs, gulerødder og kartofler.

Ymerfromage m. kirsebærsovs.

Stegt kåldolmer, sovs, bønner, ryste ribs og kartofler.

Henkogt pære m. flødeskum.

Kotelet i fad m. løg, peberfrugt, champignon og tomat, sovs og kartofler.

Tunmoussé m. dressing og flutes.

Uge 35 – D.25. august til 31. august

Ostevalnøddebøf, champignonsovs, ærter og stegte kartofler.

Kiwi-stikkelsbærgrød m. mælk.

Kogt kalv, peberrodssovs, broccoli og kartofler.

Klar suppe m. boller og urter.

Krebinet, stuvet spidskål og kartofler.

Kold blåbærsuppe m. creme fraiche.

Kødboller, stuvet selleri, carotter og kartofler

Jordbærgrød m. mælk.

Kold skinke, sennep, ærter og flødekartofler.

Gulerodssuppe m. flødeost.

Gryderet m. soya, broccoli og kartoffelmos.

Hindbærkoldskål m. kammerjunker.

Rullesteg m. persille, sovs, euromix og kartofler.

Hønsesalat m. cherrytomat, ananas og flutes.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

