

# Enggårdens madlevering

## Menuplan for juli 2026

Tlf. 32 89 04 78

Kontortid alle hverdage kl. 8 – 14. **Kun akut opkald i weekender.**

Afbestilling: Senest dagen før levering inden kl. 12.

Gode ideer til menuplanen modtages gerne.



Ugedag	Dato	Hovedret	Biret
<b>ONSDAG</b>	D. 1	Nakkesteg med grøntsager og skysauce	Ymerkoldskål med kammerjunkere
<b>TORSDAG</b>	D. 2	Paneret flæsk med stuvet spidskål og kartofler	Henkogt frugt med flødeskum
<b>FREDAG</b>	D. 3	Boller i karry med ris	Is med vafler
<b>LØRDAG</b>	D. 4	Medisterpølse med skysauce og kartofler	Rabarbergrød med mælk
<b>SØNDAG</b>	D. 5	Bøfstroganoff med kartoffelmos og asier	Panna cotta med jordbærsaftsauc
<b>MANDAG</b>	D. 6	Frikadeller med stuede ærter og gulerødder og kartofler	Frisk frugt
<b>TIRSDAG</b>	D. 7	Stegt lever med løg, skysauce og surt	Champignonsuppe
<b>ONSDAG</b>	D. 8	Brasiliansk bacon-bønnegryde med kartofler	Hindbærgrød med mælk
<b>TORSDAG</b>	D. 9	Dampet fisk med hvidvinssauce og grøntsager	Rygeostsalat med rugbrød
<b>FREDAG</b>	D. 10	Skinke med stuvet spinat og kartofler	Ost, kiks og vindruer
<b>LØRDAG</b>	D. 11	Sommergryde med sprængt kød og kartofler	Rabarbersuppe med flødeskum
<b>SØNDAG</b>	D. 12	Svinekæber med kartofler og tyttebær	Is med vafler
<b>MANDAG</b>	D. 13	Stegt flæsk med persillesauce og gulerødder	Ymer med solbærkompot
<b>TIRSDAG</b>	D. 14	Skipperlabskovs med rødbeder	Koldskål med kammerjunkere

<b>Ugedag</b>	<b>Dato</b>	<b>Hovedret</b>	<b>Biret</b>
<b>ONSDAG</b>	D. 15	Æggekage med bacon og rugbrød	Henkogt frugt med flødeskum
<b>TORSDAG</b>	D. 16	Kogt sprængt kalvekød med peberrodssauce	Jordskoksuppe
<b>FREDAG</b>	D. 17	Hakkebøf med løg, skysauce og surt	Jordbærgrød med mælk
<b>LØRDAG</b>	D. 18	Stegt fisk med persillesauce og kartofler	Pandekager med syltetøj
<b>SØNDAG</b>	D. 19	Farseret porre med skysauce og kartofler	Citronfromage
<b>MANDAG</b>	D. 20	Kyllingelår med skysauce, kartofler og agurkesalat	Sild, fedt og rugbrød
<b>TIRSDAG</b>	D. 21	Gratin med skinke og jævnet smørsauce	Ymerkoldskål med kammerjunkere
<b>ONSDAG</b>	D. 22	Krebinet med stuvet spidskål og kartofler	Blåbærdessert
<b>TORSDAG</b>	D. 23	Karrygryde med ris og grøntsager	Tunmousse med flûtes
<b>FREDAG</b>	D. 24	Hamburgerryg med rosmarinsauce og kartofler	Gulerodssuppe med brød
<b>LØRDAG</b>	D. 25	Pølser med kold kartoffelsalat og ærter	Blandet frugtgrød med mælk
<b>SØNDAG</b>	D. 26	Cordon bleu med paprikasauce og bønner	Is med vafler
<b>MANDAG</b>	D. 27	Brændende kærlighed med rødbeder	Frisk frugt
<b>TIRSDAG</b>	D. 28	Frikadeller med skysauce og mormorsalat	Chokoladebudding med flødeskum
<b>ONSDAG</b>	D. 29	Stegt rødspættefilet med krydderurtesauce og råkost	Hønsesalat med brød
<b>TORSDAG</b>	D. 30	Flødegullasch med kartoffelmos	Tiramisu
<b>FREDAG</b>	D. 31	Farsskinke med skysauce og grøntsager	Koldskål med kammerjunkere

*Ret til ændringer i kostplanen forbeholdes.*

Information om evt. allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til køkkenet.

*Med venlig hilsen, Helle Fuhlendorff*