

MENU PÅ PLEJECENTRENE I STEVNS KOMMUNE – Juni 2026

Uge 23 – D.1. juni til D.7. juni

Kalkunfrikadeller, champignonsovs, karotter og kogte kartofler.
Chokoladecake m. flødeskum.

Sprængt kalvebryst, stuvet sommerkål og kogte kartofler.
Henkogt ananas m. flødeskum.

Kold skinke, sennep og kold kartoffelsalat.
Karrysuppe.

Sommergryde og kartoffelmos.
Rombudding m. kirsebærsovs.

Rullesteg m. persille, sovs, rabarberkompot og kogte kartofler.
Jordbærgrød m. fløde.

Kotelet i fad m. krydret tomatsovs, broccoli og løse ris.
Tunmoussé m. dressing, cherrytomat og flutes.

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

Uge 24 – D.8. juni til D.14. juni

Krebinet m. kryddersmør, blomkålsblanding og kogte kartofler.
Cheesecake m. lemon.

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

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

Gulerodssuppe m. flødeost.

Forloren and, sovs, rødkål og kogte kartofler.

Henkogt pære m. moccaskum.

Stegt nakke m. abrikos/tomatkompot, sovs, sommergrønt og kogte kartofler.

Kærnemælksfromage m. saftsovs.

Farseret porre, sovs, broccoliblanding og kogte kartofler.

Vanillekoldskål og kammerjunker.

Indonesisk gryderet og løse ris.

Rødgrød m. mælk.

Skinkeschnitzel, bearnaisesovs, ærter / karotter og kogte kartofler.

Solbærmousse m. flødeskum.

Uge 25 – D.15. juni til D.21. juni

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

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

Rabarberkage m. flødeskum.

Italiensk kødsovs, majsmix, pastaskruer.

Henkogt frugtcocktail m. flødeskum.

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

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

Friske jordbær m. mælk.

Gryderet m. cocktailpølser, broccoli og løse ris.

Ymerdessert m. mandarin.

Stegt kylling m. paprika, paprikasovs, majs og nye kartofler.

Henkogt fersken m. flødeskum.

Farsskinke, spidskålssalat og flødekartofler.

Kiwi-stikkelsbærgrød m. mælk.

Honningmarineret skinkesteg, rosmarinsovs, stegte tomat og nye kartofler.

Appelsinfromage m. flødeskum.

Uge 26 – D.22. juni til D.28. juni

Amagergryde m. persille og nye kartofler.

Drømmerkage.

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

Fløderand m. jordbærsovs.

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

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

Friske jordbær m. mælk.

Krebnet, sovs, gulerodsmix og nye kartofler.

Kold æblesuppe m. kammerjunker.

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

Frugttærte m. creme fraiche.

Kødboller i karrysovs, gulerodsråkost og løse ris.

Rød alliancegrød m. mælk.

Kalvesteg, sovs, franske ærter og nye kartofler.

Stikkelsbærtrifli.

Uge 27 – D.29. juni til D.30. juni

Urtefrikadeller og kold kartoffelsalat.

Legeret grøntsagssuppe.

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

Appelsinkoldskål m. kammerjunker.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

