

Menu - udbragt, kølet mad i Stevns Kommune – Juli 2026

Uge 27 – D.1. juli til D.5. juli

Sprængt kam, stuvet spinat, majs og nye kartofler.

Cheesekage m. lemon.

Kogt kylling, 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.

Paneret nakkekotelet, whiskeysovs, bønner og nye kartofler.

Friske jordbær m. mælk.

Rødvinsmarineret svinekamfilet, sovs, kroblanding og nye kartofler.

Citronfromage m. flødeskum.

Uge 28 – D.6. juli til D.12. juli

Gryderet m. paprika, majs og kartoffelmos.

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.

Solbærkoldskål m. ristede havregryn.

Orangemarineret svinekam, orangesovs, sommergrønt og nye kartofler.

Tomatsuppe m. fyld.

Forloren hare, vildtsovs, majsmix og nye kartofler.

Gulerodskage m. flødeostecreme.

Kalkunfrikadeller, spidskålsrækost m. mandarin og flødekartofler.

Friske jordbær m. mælk.

Krebinet m. kryddersmør, blomkålsblanding og nye kartofler.

Fløderand m. kirsebærsovs.

Uge 29 – D.13. juli til D.19. juli

BBQ marineret kyllingebryst, kold pastasalat og kuvertbrød.

Blomkålssuppe m. broccoli.

Sommergryde og kartoffelmos.

Hønsesalat m. cherrytomat og kuvertbrød.

Kogt kalvekød, peberrodssovs, carotter og nye kartofler.

Klar suppe m. boller og urter.

Ret 1: Fiskefrikadeller, tomatsovs, ærter og nye kartofler.



Ret 2: Frikadeller, tomatsovs, ærter og nye kartofler.

Jordbærgrød m. mælk.

Hakkebøf m. bløde løg, bearbaisesovs, kroblanding og stegte kartofler.

Vanillekoldskål m. kammerjunker.

Kogt nakkefilet, dildsovs, broccoli og nye kartofler.

Henkogt ananas m. flødeskum.

Hønsefrikasse m. persille og nye kartofler.

Jordbærfromage m. flødeskum.

Uge 30 – D.20. juli til D.26. juli

Stegt nakkekotelet i karrysovs, euromix og løse ris.

Chokoladekage m. creme.

Frikadeller, carotter og varm kartoffelsalat.

Aspargessuppe.

Rullesteg m. persille, sovs, rødkål og nye kartofler.

Henkogt pære m. moccaskum.

Gryderet m. enebær, majs og kartoffelmos.

Kiwi-stikkelsbærgrød m. mælk.

Ret 1: Røget makrel, cherrytomat og kold kartoffelsalat.

Ret 2: Kold skinke, cherrytomat og kold kartoffelsalat.

Sommersuppe.

Kotelet i fad, sovs, råkost m. kinakål og mandarin og nye kartofler.

Vaniljebudding m. saftsovs.

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

Chokoladetærte m. henkogt frugt og flødeskum.

Uge 31 – D.27. juli til D.31. juli

Svensk pølseret, ærter.

Appelsinkoldskål m. kammerjunker.

Broccolimedaljon, champignonsovs, stegt tomat m. krydderurter og nye kartofler.

Tunmousse m. dressing og kuvertbrød.

Italiensk kødsovs, majs og pasta.

Ymerfromage m. jordbærsovs.

BBQ-revelsben, ærter og kold kartoffelsalat.

Henkogt frugtcocktail m. flødeskum.

Chili con carne, grøntsagsblanding og kuvertbrød.

Kold abrikossuppe m. flødeskum.

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

Rikke Nielsen og Winnie Olsen.

