



## Egegården menuplan – Maj 2024

Dato	Ugedag	Hovedret kr. 56,-	Biret kr. 16,-	Frokostret kr. 29,-
	<b>Uge 14</b>			
1	1. Maj ☺ Onsdag	<b>Cafeen er lukket</b>		
2	Torsdag	Kogt torsk serveret med sennepssovs, årstidens grøntsager og kartofler	Butterdejsstang med grøntsager	Ugens kreative frokostret – Stop madspild
3	Fredag	Farsbrød med svampe serveret med skysovs, årstidens grøntsager og kartofler	Henkogt pære med råcreme	Bagt kartoffel med bacon og skinke, creme fraiche samt blandet salat
	<b>Uge 15</b>			
6	Mandag	Gryderet med cocktailpølser serveret med drueagurk og kartoffelmos	Frugtsalat med kiks	Tortilla m. krydret kikærter og blandet salat
7	Tirsdag	Fiskefrikadeller serveret med tomatsovs, citron, årstidens grøntsager og kartofler	Kartoffelsuppe med bacon	Kalkun i karry-kokos med ris
8	Onsdag	Forloren hare serveret med vildtsovs, ribsgele, årstidens grøntsager og kartofler	Citron/Passions cheesecake	Chilitærte med blandet salat
9	Kristi Himmelfart Torsdag	<b>Cafeen er lukket</b>		
10	Fredag	Kalkunbryst i fad med tomat/flødesovs, serveret med årstidens grøntsager og kartofler	Solbærgrød med kaffefløde	Ugens kreative frokostret – Stop madspild
	<b>Uge 16</b>			
13	Mandag	Blomkålsgatin serveret med persillesmør, kold skinke og sennep	Henkogt ananas med råcreme	Pandekager med linser, æbler og råkost
14	Tirsdag	Frikadeller serveret med kold kartoffelsalat og hjemmelavet agurkesalat	Kold rabarbersuppe med ristede havregryn	Croissant med hønsesalat
1	Onsdag	Krydrede linser med ananassalsa og jasminris	Ymerfromage med hyldeblomst og råsyltede blåbær	Pizza med blandet salat
16	Torsdag	Dampet fisk på grøntsagsbund serveret med hollandaisesovs og kartofler	Pandekager med syltetøj og sukker	Ugens kreative frokostret – Stop madspild
17	Fredag	Krebinetter serveret med stuvet spidskål og kartofler	Chokoladeis med vafler	Tærte med laks og spinat
	<b>Uge 17</b>			



Dato	Ugedag	Hovedret kr. 56,-	Biret kr. 16,-	Frokostret kr. 29,-
20	2. Pinsedag Mandag	Cafeen er lukket		
21	Tirsdag	Kødboller i karrysovs serveret med løse ris og årstidens grøntsager	Solbærdessert med chokolade	Mexicansk salat med tun og flutes
22	Onsdag	Gullasch serveret med asier og kartoffelmos	Maskeret blomkål med rejer	Burgerbolle m. pulled kalkun og coleslaw
23	Torsdag	svampefrikadeller serveret med champignonsovs, årstidens grøntsager og kartofler	Vaniljebudding med kirsebærsovs	Tikka Masala med korianderdressing, agurkesalat og naanbrød
24	Fredag	Lakselasagne serveret med årstidens grøntsager	Hindbærgrød med kaffefløde	Ugens kreative frokostret – Stop madspild
<b>Uge 18</b>				
27	Mandag	Frikadeller serveret med pastagratin og blandet salat	Minestrone suppe med flutes	Spansk æggekage med blandet salat
28	Tirsdag	Koteletter i fad med tomatsovs serveret med kartofler og blandet salat	Tunmousse med citron, dild og flutes	Broccoli frikadeller med bagte rodfrugter og avocadodip
29	Onsdag	Bourguignon med selleri, asier og kartoffelmos	Jordbærkoldskål med kammerjunker	Tortilla med kylling, bønner og guacamole, blandet salat
30	Torsdag	Stegt fisk serveret med dildsovs, årstidens grøntsager og kartofler	Frisk frugtsalat med råcreme	Ugens kreative frokostret – Stop madspild
31	Fredag	Hakkebøf serveret med bløde løg, skysovs og kartofler	Rødgrød med kaffefløde	Tarteletter med rejestuvning

### Åbningstider:

Mandag – fredag

11.00 - 13.00 **Salg af varm mad stopper kl. 12.45**

Venlig hilsen  
Økonoma  
Dorthe Dybro

Kun for pensionister i Gladsaxe Kommune.  
Køkkenet forbeholder sig ret til at ændre i menuplanen