

Menuplan for Montebellos café

Maj 2022

søndag	1	Lukket	
mandag	2	Kylling i rød karry m porre-rød peber-broccoli, kogte ris Broccolisalat m cherrytomater	
tirsdag	3	Stegt kalvelever m bløde løg, brun sauce, kogte kartofler, asier Spidskålssalat m edamamebønner	
onsdag	4	Stegt hornfisk m persillesauce, kogte kartofler Perlespeltsalat m gulerod-agurk-radiser-kørvel	
torsdag	5	Græsk farsbrød m feta-persille, kold urtesauce m agurk Små stegte kartofler, Spinatsalat m syltet rød peber	
fredag	6	Kogt skinke m stuvet spinat, kogte kartofler sennep	
lørdag	7	Lukket	
søndag	8	Lukket	
mandag	9	Spareribs m cole-slaw, smørristede kartofler Barbequesauce	
tirsdag	10	Røget makrel m kold urtesauce m purløg, ristede kartofler Agurke-radisesalat	
onsdag	11	Blomkålssuppe m små stykker blomkål, hj. bagt kuvertbrød	Pandekager m kompot
torsdag	12	Ribbensteg m brun sauce, kogte kartofler, rødkål Spidskålssalat m asparges	Is m vafler
fredag	13	Lukket	
lørdag	14	Lukket	
søndag	15	Lukket	
mandag	16	Millionbøf m kartoffelmos, syltede agurker Råkost m gulerod-spidskål	Is m chokoladesauce
tirsdag	17	Gl.dags oksesteg m brun sauce, kogte kartofler, perleløg Lune bønner m soltørret tomat	Islagkage
onsdag	18	Lammekebab m tzatziki, ristede kartofler Hjertesalat m edamamebønner	
torsdag	19	Stegt svinekotelet m brun sauce, kogte kartofler Dampede grøntsager, asier	Islagkage
fredag	20	Stegt rødspætte m persillesauce, kogte kartofler Gulerodssalat m tranebær	
lørdag	21	Lukket	
søndag	22	Lukket	
mandag	23	Sammenkogt m skinkekød rød peber-porrer, kogte ris Mangosalat m bagt rød peber	
tirsdag	24	Gl.dags kalvesteg m brun sauce, kogte kartofler Syltede agurker, asparges m bacon	Citronfromage
onsdag	25	Dampet laks m citronsauc, kogte kartofler Dampet broccoli	
torsdag	26	Lukket	
fredag	27	Skipperlabsskovs m purløg, smør, rugbrød Syltede rødbeder	
lørdag	28	Lukket	
søndag	29	Lukket	
mandag	30	Grøntsagsfrikadeller m ristede kartofler, kold urtesauce Spinatsalat m squash-feta	
tirsdag	31	Forloren hare m vildtsauce, kogte kartofler, rabarberkompot Perlebyg m chili bagte rabarber	