

Lions Park Søllerød Seniorcenter

Menu
Maj 2021



Maj 2021

- Lør 1.* Forret: Vitello tonnato, koldt kalvekød med tun, kapers, salat og godt brød
Hovedret: Unghane med bønner, rabarber, rosmarinsauce og kartofler
- Søn 2.* Hovedret: Nakkefilet med nye løg, spinat og bacon, timiansky og kartofler*
Dessert: Frisk frugtsalat med vaniljecreme
- Man 3.* Forret: Blomkåls-cremesuppe med croutons og grønt drys
Hovedret: Oksefrikadeller med sprøde grønsager, brasede kartofler og sky sauce
- Tir 4.* **Fiskedag**
Hovedret: Stegt fisk m. smørsauce, salat af nye kartofler, dampet porre og radiser
Dessert: Vaniljeis med råsyltet frugt
- Ons 5.* Forret: Grønærtesuppe med fløde, persille og langtidshævet brød
Hovedret: BBQ kyllingelår med blomkåls-couscous, frisk mynte og spicy sauce
- Tor 6.* Hovedret: Spaghetti Bolognese med grønsager, parmesan og basilikum
Dessert: Cremet Hindbærdessert med let pisket fløde
- Fre 7.* Forret: Asparges suppe med finthakket forårsløg og godt brød
Hovedret: Braiserede spoleben med boghvede, ærter og frisk syltede rødløg*
- Lør 8.* Hovedret: Kalvesteg med cremet porre og løg, urtesky og ovnkartofler
Dessert: Chokolade brownie med nødder og flødeskum
- Søn 9.* Forret: Cæsarsalat med kylling, parmesan og brød
Hovedret: Kamsteg med blomkål, sprød kålsalat, sky sauce og små kartofler*
- Man 10.* Hovedret: Kyllingekrebinetter med spinatsaute, råkostsalat og kartofler
Dessert: Æblekage med vanilje, rørsukker og cremefraiche
- Tir 11.* **Fiskedag**
Forret: Pastasalat med kylling, bacon og grønsager vendt i cremet dressing
Hovedret: Hjemme-røget laks med hollandaise, asparges og små kartofler
- Ons 12.* Hovedret: Stegt flæsk og persillesauce, hvide nye kartofler, porre og agurkesalat*
Dessert: Luftig mousse tilsmagt med kaffe og cognac



Kristi himmelfart

Tor 13. Forret: Quiche med bacon, porre, løg og lille salat
Hovedret: Kalkunmedaljon med kartofler, cremesauce og fennikel- spinatsalat

Italiensk menu

Fre 14. Hovedret: Porchetta med nye løg og champignon, hertil pasta i cremesauce*
Dessert: Tiramisu med kakao

Lør 15. Forret: Cremet svampesuppe med grovbrød og persille
Hovedret: Herregårdshakkebøf med grønne bønner, kartofler og pebersauce

Søn 16. Hovedret: Kalv i forårsklæder med asparges, ærter og gulerødder, og nye kartofler
Dessert: Brombærtærte med smuldre dej og let cremefraiche

Man 17. Forret: Fransk Pate med drueagurker, brød og salat med sennepsdressing
Hovedret: Farsbrød med ribsgele, brunsauce, syrlig æblesalat og kartofler*



Fiskedag

Tir 18. Hovedret: Nordiske fiskefrikadeller med æble og urter, råkost salat, og løse ris
Dessert: Blommegrød med mælk og sukker

Ons 19. Forret: Tomatsalat med basilikum og brød med olivenolie & havsalt
Hovedret: Club skinke med lynstegt spidskål, lys sauce, kartofler og stærk sennep*

Tor 20. Hovedret: Forårs-gullasch m kylling, gulerødder og paprika, hertil nye kartofler
Dessert: Pandekager med is, sukker og syltetøj

Fre 21. Forret: Rejesalat med avokado, iceberg, peberfrugt, cremedressing og brød
Hovedret: Frikadeller med forårskål, grove gulerødder, timiansky og kartofler*

Lør 22. Hovedret: Koteletter, ærter, skysauce, kartofler og mormorsalat
Dessert: Syltede rabarber som trifli med vaniljeflødeskum

Pinsedag

Søn 23. Forret: Lufttørret skinke, sød melon og italiensk brød*
Hovedret: Boeuf sauté Stroganoff m. bagte grønsager, asier og kartoffelmos

2.pinsedag

Man 24. Hovedret: Ribbensteg med majroer, rabarberkompot nye kartofler og stegesky
Dessert: Citronfromage med fløde toppe



Fiskedag

Tir 25. Forret: Tomatsuppe med creme fraiche og krydderurte-croutoner
Hovedret: Lions-stjernesked m. rejer, citron og nye kartofler m. smør og persille

Ons 26. Hovedret: Lasagne med urter, hvidløgsbrød og salat
Dessert: Modne danske og udenlandske oste med frugt og kiks

Tor 27. Forret: Cremet thaisuppe med peberfrugter og flute
Hovedret: Mørbrad i paprikafløde med cocktailpølser, springløg og kartofler*

Fre 28. Hovedret: Kalve-boller i karry med ananas, løg og æbler, råkost og løse ris
Dessert: Abrikosttrifli med flødeskum og mandelflager

Lør 29. Forret: Snitte med røget laks og asparges
Hovedret: Persillerullesteg, forårsgrønt, stegesky og nye kartofler*

Søn 30. Hovedret: Stegt kylling med syltede rabarber, skysauce, agurkesalat og kartofler
Dessert: Frugtgrød med sukker og sødmælk

Vegetardag

Man 31. Forret: Svampebouillonsuppe med kikærter, radiser, forårsløg og brød
Hovedret: Ærtefrikadeller med varmkartoffelsalat, grov sennep og rugbrød

Vi glæder os til at se jer i restauranten 😊

Husk at meddele køkkenet, hvis i påregner gæster til middagen.
Dette skal gøres 2 dage i forvejen, så vi kan fortage ekstra indkøb og forberede os.
Dvs. senest torsdag inden kl. 12.00 hvis man ønsker gæstemiddag i weekenden.
og husk at gæstemiddage stadigvæk kun er muligt i egen bolig.

*= retten indeholder svinekød

Ret til ændringer i menuen forbeholdes