

Lions Park Søllerød Seniorcenter

Menu Maj 2025



Maj 2025

- Tor 1.* Hovedret: Krebinetter med søde ærter, kartofler, surt og skysauce*
Dessert: Abrikosgrød med mælk og sukker
- Fre 2.* Forret: Tomat-rødløgs salat med basilikum og brød
Hovedret: Grønsags chili med gule ris og chutney
- Lør 3.* Hovedret: Persillerullesteg, forårsgrønt, skysauce og urtekartofler*
Dessert: Rabarberkage med flødeskum
- Søn 4.* Forret: Kartoffelmad med rejer, mayo og purløg på rugbrød
Hovedret: Roastbeef med grønsagssaute, kartofler og rødvinssauce
- Man 5.* Hovedret: Slagter medister med gulerødder, ristede kartofler og skysauce*
Dessert: Skovbær frugtgrød med mælk og fløde
- Tir 6.* **Fiskedag**
Forret: Thailandsk kokosmælk-suppe med grønsager og flute
Hovedret: Fiskefrikadeller med laks, spidskål, kartofler og citrussauce 
- Ons 7.* Hovedret: Skinkesteg med ramsløgsmarineret bønner, champignon og kartofler*
Dessert: Frisk frugtsalat med vaniljecreme
- Tor 8.* Forret: Blomkålssuppe med focaccia brød
Hovedret: Grøn pastaret med bacon, spinat, rucola, ristede nødder og kerner
- Fre 9.* Hovedret: Hawaii kotelet med ananas, grønsager, ris og karrysauce*
Dessert: Gulerodskage med creme
- Lør 10.* Hovedret: Kalv i forårsklæder med asparges, ærter og gulerødder, og nye kartofler
Dessert: Blåbærmousse med ymer og fløde
- Søn 11.* **Mors dag**
Hovedret: Brændende kærlighed med kartoffelmos, rødbeder og persille*
Dessert: Rabarberkage med flødeskum
- Man 12.* Forret: Avokadosalat med peberfrugt, forårsløg og sødmælksbolle
Hovedret: Kalkungryde med grønsager, ananaschutney og ris

Fiskedag



- Tir 13.* Hovedret: Laks med spinat, fennikel salat, kartofler og hvidvinssauce
Dessert: Koldskål med hyldeblomst og kammerjunker
- Ons 14.* Forret: Skovsvampesuppe med kernebrød
Hovedret: Kold pastasalat med skinke, tomater, basilikum og cremefraiche dressing
- Tor 15.* Hovedret: Lampe frankfurter med kartoffelsalat, radiser og søde ærter*
Dessert: Modne danske og udenlandske oste med frugt og kiks
- Fre 16.* Forret: Paté med kylling, drueagurker og brød
Hovedret: Plantebaseret lasagne med ost og salat
- Lør 17.* Hovedret: Urtemarineret kam med grønne bønner og a la creme kartofler*
Dessert: Limefromage med fløde og revet chokolade
- Søn 18.* Forret: Røget laks på rugbrød med peberrodscreme og dild
Hovedret: Kalveinderlår med rabarber, majroer, nye kartofler og stegesky*
- Man 19.* Hovedret: Hamburgerryg med sennepssauce, bønner og persillekartofler*
Dessert: Syltede rabarber med vaniljeflødeskum
- Tir 20.* **Fiskedag**
Forret: Grønærtesuppe med fløde, persille og langtids hævet brød
Hovedret: Bagt Kuller med ristede kapers, radiser, grønt og kartofler med smør
- Ons 21.* Hovedret: Forloren hare med flødesovs, tyttebær, squash og kartofler
Dessert: Melon med is og sirup
- Tor 22.* Forret: Spinat tærte med skinke, rødløg og salat
Hovedret: Penne Bolognese med grønsager og revet ost
- Fre 23.* Hovedret: Braiseret nakkefilet med blomkål, gulerødder, flødesauce og kartofler*
Dessert: Ymerdessert med ristet kokosmel og hindbærsauce
- Lør 24.* Forret: Salat med gedeost, peberfrugt, honning dressing og brød
Hovedret: Unghanebryst med forårsgrønt, skysauce og nye kartofler
- Søn 25.* Hovedret: Schnitzel af gris med kapers, peberrod, ærter og danske kartofler*
Dessert: Panna Cotta med marinerede jordbær



Man 26. **Kongens fødselsdag**
Hovedret: Revelsben med barbecuesauce, coleslaw og nye kartofler*
Dessert: Regent Lagkage

Tir 27. **Fiskedag**
Hovedret: Fiskefilet med porre, rødløg, persillesauce og kartofler
Dessert: Cremet hindbærdessert med let pisket fløde



Ons 28. Hovedret: Pyt i pande med spejlæg og purløg*
Dessert: Frugt med is og chokolade

Tor 29. **Kristi himmelfartsdag**
Forret: Snitte med fiskesalat og krydderurter olie
Hovedret: Herregårds-hakkebøf med broccoli, kartofler og bearnaisesauce

Fre 30. Hovedret: Oksefrikadeller med spæde grønsager, båndpasta og tomat sauce
Dessert: Henkogt ananas og fersken med råcreme

Lør 31. Forret: Hønsesalat med grønne asparges på smørret brød
Hovedret: Skinkemignon med pesto, rodfrugter, kartofler og skysauce*

God appetit
Vi glæder os til at se jer i restauranten

*= retten indeholder svinekød
Ret til ændringer i menuen forbeholdes