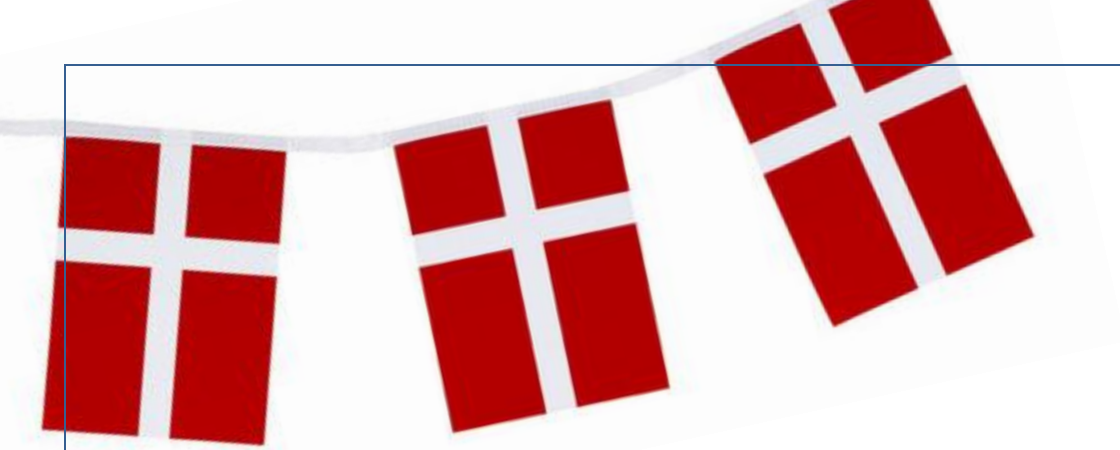


Menu

August 2025

Lions Park Søllerød
Seniorcenter





August 2025

- Lions Park Søllerød fødselsdag**
- Fre 1.* Hovedret: Persillerullesteg med sommergrønt, agurkesalat, kartofler og skysauce*
Dessert: Fødselsdagslagkage
- Lør 2.* Forret: Salat nicoise med tun, oliven og brød med urter
Hovedret: Supremebryst m. cherrytomater, grønne bønner, skysauce og kartofler
- Søn 3.* Hovedret: Hakkebøf med løg, squash, timian kartofler og flødesauce
Dessert: Skyr med sommerfrugter og rabarbersirup
- Man 4.* Forret: Tartelet med skinke, ærter, gulerødder og persille*
Hovedret: Pasta penne med vegetarisk grønsagssauce, og parmesan
- Fiskedag**
- Tir 5.* Hovedret: Stegt fladfisk med persillesauce, citron, bønner og danske kartofler
Dessert: Koldskål med citron og kammerjunkere
- Ons 6.* Forret: Frisk champignonsuppe med fuldkornsbrød
Hovedret: Klassisk æggekage med tomater, agurker, purløg, kartofler og bacon
- Tor 7.* Hovedret: Nordisk-farsbrød med grønt, kartofler og tomatssauce*
Dessert: Blommegrød med fløde & sukker
- Fre 8.* Forret: Stegt sild med løg, kapers og rugbrød
Hovedret: Grønsagslasagne med hytteost og salat
- Lør 9.* Hovedret: Mørbradbøf med bløde løg, svampe, flødesauce og stegte kartofler*
Dessert: Brombærkage med vaniljeskum



Søn 10. Forret: Kold avokado og agurkesuppe med brød
Hovedret: Kalvekød med sommer sauté, kartofler og rosmarinsky

Man 11. Hovedret: Medister med sprød kålsalat, sennep, kartofler og sauce*
Dessert: Stikkelsbær frugtgrød med strøsukker og sødmælk



Fiskedag
Tir 12. Forret: Tærte med kartofler, rosmarin, bacon, fetaost og pynte salat
Hovedret: Pankopaneret fisk med blomkålsremoulade, porre og kartofler med dild

Ons 13. Hovedret: Indisk gryderet med kylling, grønt, ris og mangochutney
Dessert: Is med vafler

Tor 14. Forret: Minestrone suppe med focaccia brød
Hovedret: Frikadeller med agurkesalat, skysauce, kartofler og ærter*

Grill aften
Fre 15. Hovedret: Oksekød, grillpølser, majs, kartofler med grillsauce, og frisk råkostsalat
Dessert: Hindbærkage med vanilje og flødeskum

Lør 16. Forret: Rejesnitte med avokadosmør, dild og rugbrød
Hovedret: Kamsteg med urter, bagte grønsager, kartofler og skysauce*

Søn 17. Hovedret: Kalkunschnitzel med paprikasauce, bagte squash og kartofler m. persille
Dessert: Fromage lavet på økologiske citroner

Man 18. Forret: Porresuppe med græskarkerner og brød
Hovedret: Gris i sur-sødsauce med peberfrugter, bambusskud og bulgur*



Fiskedag
Tir 19. Hovedret: Torskefisk i tomatsauce med grønkål, kapers og polenta
Dessert: Panna cotta med karamelliserede pærer

Ons 20. Forret: Tunmousse med brød og grønt
Hovedret: Karbonade med let-stuvet gulerødder og ærter med danske kartofler*

Tor 21. Hovedret: Kyllingeboller i stærk karry med broccoli og ris
Dessert: Ymerfromage med bær

Fre 22. Forret: Søde meloner med gårdskinke og balsamisk glace
Hovedret: Penne med vegetarsauce, springløg & parmesan

- Lør 23.* Hovedret: BBQ-revelsben m. kold sommer kartoffelsalat og smørdampet porre*
Dessert: Frugt og bær som trifli med makroner
- Søn 24.* Forret: Spinatsalat med bacon, soltørrede tomater, brød og hvidløgsdressing
Hovedret: Sprængt kalvebryst med grønt-sauté, kartofler og flødepeberrodssauce
- Man 25.* Hovedret: Sommer biksemad med purløg, spejlæg og rødbeder*
Dessert: Jordbærgrød med fløde
- Tir 26.* **Fiskedag**
Forret: Kikærte og bønnesalat med fetaost, tomater, cremefraichedressing og brød
Hovedret: Fiskefrikadeller med rejer, gurkemeje, broccoli, ris og hvidvinssauce
- Ons 27.* Hovedret: Pasta med ragu af gris, grønsager og gremolata*
Dessert: Koldskål med tykmælk, crumble topping og bær
- Tor 28.* Hovedret: Græske oksefrikadeller med peberfrugt, oliven, tzatziki og kartofler
Dessert: Henkogt fersken og ananas med råcreme
- Fre 29.* Forret: Salat med spidskål, blommer, citrondressing og brød
Hovedret: Kogt Landskinke med kartoffelsalat, sennep og surt*
- Lør 30.* Hovedret: Honningmarineret spoleben med ovnkartofler, skysauce og broccoli*
Dessert: Pandekager med is og syltetøj
- Søn 31.* Forret: Gazpacho - kold tomatsuppe med hvidløgsbrød
Hovedret: Dansk Kylling med rabarber, agurkesalat og skysauce og kartofler



God appetit
Vi glæder os til at se jer i restauranten

*= retten indeholder svinekød
Ret til ændringer i menuen forbeholdes