

Uge 25-27-Ferie-31-33/25.

Dagens ret hos Le Chef.

Uge 25.

Mandag: Frikadeller med cremet kartoffelsalat og grøn salat.

Tirsdag: US. Ball Tis med ristede kartofler og stegte grøntsager.

Onsdag: Hakkebøf med bløde løg, sovs og kartofler.

Torsdag: Stegt flæsk.

Fredag: Bestilling fra Kortet.

Uge 26.

Mandag: Fiskefrikadeller, remoulade, kartofler og grøn salat.

Tirsdag: Texas kyllingebryst med provence kartofler, sauce og sommer salat.

Onsdag: Okse lasagne med græsk salat med frisk feta og gode kalamata oliven.

Torsdag: Stegt flæsk.

Fredag: Bestilling fra Kortet.

Uge 27.

Mandag: Pasta med krydderet kødsauce og hjemme bagt brød.

Tirsdag: Butter chicken med ris og græsk yoghurt.

Onsdag: Schnitzel med ærter, sky sauce og kartofler.

Torsdag: Stegt flæsk.

Fredag: Bestilling fra Kortet.

FERIE UGE 28-29-30.

Uge 31.

Mandag: Hel stegt kylling med smør og hvidløg, sauce og skindstegte kartofler.

Tirsdag: Chilli con carne med ris, nachos og creme fraiche.

Onsdag: Kalve schnitzel med ærter, sky sauce og kartofler.

Torsdag: Stegt flæsk.

Fredag: Bestilling fra Kortet.

Uge 32.

Mandag: Kyllingelår med cremet kartoffelsalat og grøn salat.

Tirsdag: Flæskesteg med rødkål, sauce og hvide kartofler.

Onsdag: Hakkebøf med bløde løg, sovs og kartofler.

Torsdag: Stegt flæsk.

Fredag: Bestilling fra Kortet.

Uge 33.

Mandag: Trukket gris i mild senneps sauce, kartofler og grøn salat.

Tirsdag: Kyllingebryst med salvie og citron, tomatsauce, grøntsager og kartofler.

Onsdag: Karbonader med stuvet grønt og hvide kartofler.

Torsdag: Stegt flæsk.

Fredag: Bestilling fra Kortet.