AUGUST 2026

KOSTPLAN
HVISSINGE

Lørdag	1	Dampet torsk i hummersauce, kartofler, grønt	Panna cotta, m. eksotisk frugtsauce *(Italiensk inspireret budding m. sauce af passionsfrugt)*
Søndag	2	Kalveculottte, bådekartofler, skysauce, seambagte gulerødder	Yoghurtfromage m. skovbærsauce
Mandag	3	Karbonade m. stuvede ærter og gulerødder, kart. *(Grise- og kalvekød vendt i rasp)*	Chokoladebudding m. skum
Tirsdag	4	Sommergryde m. grønt, m. kartofler *(Oksekød i strimler, sommergrønt, kikærter)*	Blåbærgrød m. mælk
Onsdag	5	Bøf Lindstrøm m. bløde løg, løgsauce, kartofler, ærter *(Fars af grise- og oksekød rørt m. kapers og rødbeder)*	"Speljæg" m. skum *(Henkogte fersken, ananas m. flødeskum)*
Torsdag	6	Dampet fisk m. kartofler, tomathollandaise, råkost	Vaniljemousse m. chokolade
Fredag	7	Farsskinke m. kartofler, ravigottesauce, blomkål/romanesco/broccoli *(Farsbrød af grise- og kalvekød m. skinketern, løg, smurt m. sennep og vendt i rasp)*	Tiramisu m. jordbær
Lørdag	8	Stegt kylling m. kartofler, skysauce, grønt, rabarberkompot	Kirsebærtrifli *(Makroner, sherry, kirsebærsauce, creme)*
Søndag	9	Bøf stroganoff m. grøn kartoffelmos, blomkål, romanesco, broccoli, asier *(Oksekød i strimler, champignon, bacon, paprika)*	Citronfromage m. skum
Mandag	10	Øl-marineret nakke m. flødesauce, kartoffelbåde, coleslaw	Blommegrød m. mælk
Tirsdag	11	Kinesisk gryderet m. ris, ærter *(Kyllingekød i strimler, karry, kokosmælk, ananas, bambusskud, mangochutney)*	Æblekage m. ribsgele
Onsdag	12	Farseret porre m. kartofler, persillesauce, gulerødder *(Fars af grise- og kalvekød m. fyld af porre)*	Frisk frugt
Torsdag	13	Baconbøf m. kartofler, tomatsauce, bønner *(Hakkebøf m. bløde løg og bacon på toppen)*	Brombærtrifli *(Makroner, sherry, brombær, creme m. vanilje)*
Fredag	14	Hawaii-kotelet m. ris, ærter *(Nakkekotelet af gris i sauce m. mango, æble, karry)*	Ymerkoldskål m. knas
Lørdag	15	Dampet laks m. børstede kartofler, kold kryddersauce, gulerodsmix	Kold jordbærsuppe m. græsk yoghurt

AUGUST 2026

KOSTPLAN
HVISSINGE

Søndag	16	Hamburgerryg m. kartofler, bearnaise, blomkål, gulerod, ærter	Nougatmousse m. skum
Mandag	17	Græsk farsbrød m. bådekartofler, kryddersauce, stegte grøntsager	Kiwi-stikkelsbærgrød m. mælk
Tirsdag	18	Kødsauce m. pastaskruer, ærter og majs *(Hakket oksekød, tomat, løg, gulerod, rød peberfrugt, basilikum, timian, hvidløg)*	Passionsfrugtmousse m. skum
Onsdag	19	Kalkunsnitzel m. flødekartofler, broccoli	Henk. abrikoser m. vaniljecreme
Torsdag	20	Stegt fisk m. kartofler, hvidvinssauce, grøntblanding	Hindbærfromage m. skum
Fredag	21	Oksefrikadeller m. marineret bulgursalat, brød, hvidløgssmør	Solbærsuppe m. creme fraiche
Lørdag	22	Gullash m. kartofler, romanescokål, blomkål, gulerod, surt *(Tern af oksekød m. løg, gulerod, tomat, paprika)*	Skovbær cheesecake
Søndag	23	Bostonsteg m. rødvinssauce, kartofler, franske ærter *(Nakkesteg af gris svøbt i bacon)*	Hyldeblomst-limemousse m. skum
Mandag	24	Tryllefars m. kartofler, papriganosauce, bønner *(Farsbrød af grise- og oksekød m. peberfrugt, krydderurter, svøbt i bacon)*	Kold æblesuppe m. vaniljeskum
Tirsdag	25	Hønsefrikasse m. kartofler *(Hønsekød i tern, gulerod, ærter, selleri, persille)*	Choko-orangemousse m. skum
Onsdag	26	Fiskefrikadeller m. kartofler, smørsauce, remoulade, broccoli, bønner, gulerod	Is med vafler
Torsdag	27	Wienerpølser m. kold kartoffelsalat, ketchup, sennep	Henkogt frugtsalat m. honningflødeskum
Fredag	28	Svenske kødboller m. mos, flødesauce, tyttebær, ærter	Pandekager m. syltetøj
Lørdag	29	Rullesteg m. persille m. kartofler, skysauce, bagte gulerødder *(Rullet grisebryst med persille)*	Rubensteiner a la Hvissinge *(Makroner, hindbær, rom-rosinmousse)*
Søndag	30	Spansk gryde m. cocktailpølser, vilde ris, majsblanding *(Svinekød i tern m. perleløg, karry, tomat, cocktailpølser)*	Appelsinfromage m. skum
Mandag	31	Dampet fisk i reje-aspargessauce, kartofler, romanescokål/bønner/gulerod	Jordbærgrød m. fløde