



Madplan for Juni 2025

Dag	Dato	Uge	Menu
		22	
Søndag	1		Svinekam stegt som vildt m/sovs, surt, kartofler og dessert
		23	
Mandag	2		Farseret sommerkål m/sovs, grøntsager og kartofler
Tirsdag	3		Hønsefrikassé, grøntsager og kartofler
Onsdag	4		Italienske kødboller i tomatsovs, ristede rodfrugter og kartofler
Torsdag	5		Gryderet m/grøntsager og ris (kartofler)
Fredag	6		Dansk bøf m/løg sovs, rødbeder og kartofler
Lørdag	7		Frikadeller m/varm kartoffelsalat og surt
Søndag	8		Hamburgryg m/stuvet spinat, grøntsager, kartofler og dessert
		24	
Mandag	9		Skinkefrikassé, grøntsager og kartofler
Tirsdag	10		Boller i karry, grøntsager og ris
Onsdag	11		Forloren hare m/vildtsovs, asier og kartofler
Torsdag	12		Pasta bolognese m/grøntsager (kartofler)
Fredag	13		Herregårdsbøf m/bearnaisesovs, ærter og kartofler
Lørdag	14		Medister m/sovs, rødkål og kartofler
Søndag	15		Skinke m/kold kartoffelsalat, salat, flutes og dessert
		25	
Mandag	16		Biksemad m/bearnaisesovs og rødbeder
Tirsdag	17		Svensk pølseret m/tilbehør
Onsdag	18		Koteletter i fad m/grøntsager og ris (kartofler)
Torsdag	19		Høns i asparges m/grøntsager og kartofler
Fredag	20		Karbonader m/stuvet blomkål og kartofler
Lørdag	21		Mar. Skinke m/champignonsovs, grøntsager og kartofler
Søndag	22		Flæskesteg m/sovs, rødkål, kartofler og dessert
		26	
Mandag	23		Millionbøf m/rødbeder og kartofler
Tirsdag	24		Fiskefrikadeller m/persillesovs, grøntsager og kartofler
Onsdag	25		Karrygryde m/grøntsager og ris (kartofler)
Torsdag	26		Bøf lindstrøm m/sovs, surt og kartofler
Fredag	27		Gullash m/surt og mos
Lørdag	28		Sprængt nakke m/peberrodssovs, grøntsager og kartofler
Søndag	29		Kyllingesteg m/sovs, agurkesalat, kartofler og dessert
		27	
Mandag	30		Kryddersteg m/sovs, ærter og kartofler

Det Gode Køkken • Kragstbjergvej 84, 5000 Odense C
66 12 44 99 • www.detgodekokken.dk • mad@detgodekokken.dk
Tlf. tider: Hverdage 7:00-15:00. Weekend 7:00-13:00