



Madplan for august 2025

Dag	Dato	Uge	Menu
		31	
Fredag	1		Kryddersteg m/sovs, grøntsager og kartofler
Lørdag	2		Medister m/sovs, rødkål og kartofler
Søndag	3		Mar.skinke m/champignonsovs, grøntsager, kartofler og dessert
		32	
Mandag	4		Skinkefrikassé m/grøntsager og kartofler
Tirsdag	5		Fiskefrikadeller m/persillesovs, grøntsager og kartofler
Onsdag	6		Paprikagryde, kartoffelmos og broccoli
Torsdag	7		Gryderet m/grøntsager og ris (kartofler)
Fredag	8		Svinekam stegt som vildt, sovs, grøntsager og kartofler
Lørdag	9		Nakkesteg m/estragonsovs, grøntsager og kartofler
Søndag	10		Kold kartoffelsalat m/skinke, salat, flutes og dessert
		33	
Mandag	11		Millionbøf m/rødbeder og kartofler
Tirsdag	12		Høns i asparges m/grøntsager og kartofler
Onsdag	13		Koteletter i fad m/grøntsager og ris (kartofler)
Torsdag	14		Pasta bolognese m/grøntsager (kartofler)
Fredag	15		Forloren hare m/vildtsovs, asier og kartofler
Lørdag	16		Hamburgryg m/stuvet spinat, grøntsager og kartofler
Søndag	17		Kyllingesteg m/sovs, agurkesalat, kartofler og dessert
		34	
Mandag	18		Hønsefrikasse m/kartofler og surt
Tirsdag	19		Fiskefilet m/persillesovs, grøntsager og kartofler
Onsdag	20		Boller i karri m/grøntsager og ris (kartofler)
Torsdag	21		Stegt lever m/løgsovs, rødbeder og kartofler
Fredag	22		Karbonader m/stuvet ærter/gulerødder og kartofler
Lørdag	23		Frikadeller m/stuvet spidskål og kartofler
Søndag	24		Flæskesteg m/sovs, rødkål, kartofler og dessert
		35	
Mandag	25		Svensk pølseret m/grøntsager og brød
Tirsdag	26		Karrygryde m/grøntsager og ris (kartofler)
Onsdag	27		Biksemad m/bearnaisesovs og rødbeder
Torsdag	28		Farseret porrer m/sovs, agurkesalat og kartofler
Fredag	29		Karbonader m/lys sovs, grøntsager og kartofler
Lørdag	30		Sprængt nakke m/peberrodssovs, asier og kartofler
Søndag	31		Kotelet, svampesovs, blomkål, gulerødder, kartofler og dessert

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

