



# Ruby Rejser – Fællesrejser

## Menu 2011/12



### Aftensmad

- Lørdag** - Karrysuppe med hjemmebagte brød/flutes  
Menu 1 - Glaseret skinke med gratinerede urter  
- Jordbærgrød
- Søndag** - Tomatsuppe med hjemmebagt flutes/brød  
Menu 2 - Sigøjnergryde med kartoffelmos/kartofler  
- Grøn salat
- Mandag** - Grønsagssuppe med røde linser, porrer og gulerødder  
Menu 3 - Laksefilet dampet med rodfrugter i ovn.
- Tirsdag** - Kartoffel-porre suppe og hjemmebagte flutes/brød  
Menu 4 - Kyllingefilet i ovn med løse ris og karrysauce.  
Tilbehør: kokosmel, ananasstykker, agurketern, rosiner, løse majs, oliven, peanuts, bananchips, mangochutney.
- Onsdag** - Stegt lammekølle m. flødekartofler og grønne bønner  
Menu 5 - Salat af rødkål, æble- og appelsinstykker  
- Ostebord med kiks/flutes og brownies.
- Torsdag** - Asparagessuppe med hjemmebagt brød/flutes  
Menu 6 - Chili Con Carne med løse ris.  
Uden kød til vegetarer  
Salat af grøn salat, tomater, feta, basilikumpesto og evt. grønne bønner
- Fredag** - Culottesteg med råstegte rodfrugter og champignonsovs  
Menu 7 - Pandekager/vafler med is, blåbær og rømme
- Lørdag** - Afrejsedag  
- På steder hvor der spises aftensmad før afgang, serveres der Pasta med kødsovs på afrejsedagen.

Der er speciel menu for Jul, Nytår og Påske