

Menu uge 45 og 46

Uge nr. 45 +46	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 6/11 Fødselsdag Stuen	Svamperagout med rodfrugtmos.	Hybensuppe med flødeskum.
Tirsdag 7/11	Forloren hare med vildtsauce, stegte kartofler og surt.	Frugtgrød med fløde/mælk.
Onsdag 8/11	Boller i karry med kogte ris og ærter.	Vaniljebudding med chokoladesovs
Torsdag 9/11	Skipperlapsskovs m/ rugbrød, sennep og hjemmelavet rødbeder.	Tyttebær ris.
Fredag 10/11 Mortens aften	Andesteg med skysauce, brune og hvide kartofler og hjemmelavet rødkål.	Gammeldags æblekage med flødeskum og ribsgele.
Lørdag 11/11	Bostonsteg med flødekartofler og grøntsager	Nøddetærte.
Søndag 12/11	Rødspætterulle med laksemousse, hollandaisesauce, kogte kartofler og grøntsager. Minus fisk: gryderet	Tiramisu kage.
Mandag 13/11	Tarteletter med rejer i asparges.	Hyldebærsuppe med æbler.
Tirsdag 14/11	Mørbrad i fad med champignon, kogte kartofler og karotter	Rødvins kogte pære med ràcreme.
Onsdag 15/11	Hakkebøf med bløde løg, kogte kartofler og brun sauce med kogte karotter.	Fromage med flødeskum.
Torsdag 16/11	Panang med kokosmælk, kogte ris og koriander.	Snitte med krebsesalat og dild
Fredag 17/11	Kyllingefrikadeller med røsti, paprिकासauce og grøntsager.	Frugttærte med creme fraiche/flødeskum
Lørdag 18/11 Fødselsdag Stuen	Marineret nakkefilet med flødekartofler og grøntsager.	Brownie m/ vaniljeis.
Søndag 19/11	Farseret porrer med kogte kartofler, skysauce og surt.	Rødgrød med fløde.

Ret til ændringer forbeholdes. Ved fødselsdage og mærkedage kan menuen variere på afdelingerne.
Allergener: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter, kan fås ved henvendelse til køkkenpersonale.