

Menu uge 47 og 48

Uge nr. 47 + 48	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 20/11	Boller i selleri med kogte ris og ærter.	Is med vafler.
Tirsdag 21/11	Stegt kylling med skysauce, kogte kartofler og agurkesalat.	Jordbærgrød med fløde/mælk.
Onsdag 22/11	Stegt flæsk med persillesauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødbeder.	Cheesecake
Torsdag 23/11	Linsesuppe med flutes.	Snitte med Skinkesalat og ærteskud
Fredag 24/11	Enebærgryde med kogte ris.	Kvarkdessert med saftsauce.
Lørdag 25/11	Stegt fiskefilet med remoulade, pommes og råkost. Minus fisk: kyllingebryst.	Blåbærtærte med flødeskum/creme fraiche.
Søndag 26/11	Bostonsteg med kartoffelkroketter, skysovs og grønt	Henkogte frugt med råcreme.
Mandag 27/11	Brunkål med sprængt nakke, sennep og rødbeder.	Vaniljeis med vafler
Tirsdag 28/11	Frikadeller med skysauce, kogte kartofler og rødkål.	Crumble med flødeskum.
Onsdag 29/11	Svampe bourguignon med rodfrugtmos og surt	Croissant med skaldyrssalat og karse
Torsdag 30/11	Kartoffel/porresuppe med ristede bacontern og flutes.	Hjemmelavede vafler med flødeskum og syltetøj.
Fredag 1/12	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder.	Rødgrød med fløde.
Fødselsdag 1 sal.	Varmrøget laks med kogte kartofler, urtesauce og grøntsager.	Amerikanske pandekager med sirup.
Lørdag 2/12	Minus fisk: Frikadeller.	
Søndag 3/12	Kalkun gordon blué med kogte kartofler, aspargessauce og grøntsager.	Fløderand med chokoladesauce

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.