

Uge nr. 13 + 14	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 25/3	Æggekage med kartoffel, tomat, purløg og rugbrød.	Hyldebærsuppe med æbler.
Tirsdag 26/3	Dampet fisk med hvidvinssauce, kogte kartofler og råkost. Minus fisk = kylling	Årstidens frugtsalat med råcreme.
Onsdag 27/3	Kalv hvid i sur/sød sauce med kogte kartofler.	Sveskegrød med mælk/fløde.
Torsdag 28/3 Skærtorsdag	Påsegryde med kogte ris.	Fyldte vandbakkelse.
Fredag 29/3 Langfredag Fødselsdag 2. sal	Kalkunschnitzel, ovnstegte kartofler, smørsovs og ærter	Isvafler.
Lørdag 30/3	Fisk chip shop og hollandaisesauce og kogte kartofler og grøntsager. Minus fisk = frikadeller	Æbletærte med creme fraiche.
Søndag 31/3 Påskedag Fødselsdag 2. sal	Boller i karry med kogte	Jordbærgrød med mælk/fløde
Mandag 1/4 2. Påskedag	Kogt skinke med flødekartofler og kogte ærter.	Nøddetærte.
Tirsdag 2/4	Rodfrugtsuppe med ostebrød.	Blinis med rejer og pynt.
Onsdag 3/4	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder.	Alliancegrød med mælk/fløde.
Torsdag 4/4	Dampet hvidfisk med sennep sauce, kogte kartofler og hakket rødbeder. Minus fisk = gryderet	Rabarberkage med creme fraiche.
Fredag 5/4 Frydenholm 8 år	Ribbensteg med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål.	Walesstang med frisk frugt.
Lørdag 6/4	Kogt hamburgerryg med aspargessauce, kogte kartofler og grønt.	Chokolademousse med flødeskum
Søndag 7/4 Fødselsdag 2. sal	Mørbrad i fad med kartofler og grøntsager.	Varm chokolade med vaniljeis el. flødeskum.

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 køkken personale.