

Uge nr. 17 + 18	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 22/4	Lakselasagne med salat. MINUS FISK: okselasagne.	Abrikosgrød med mælk/fløde
Tirsdag 23/4	Paneret kylling med paprika sauce, kogte kartofler og grøntsager.	Kold rabarbersuppe med vaniljeis.
Onsdag 24/4	Forloren hare med vildt sauce, kogte kartofler og surt.	Is.
Torsdag 25/4	Aspargessuppe med kødboller.	Overraskelse.
Fredag 26/4 Store bededag	Kalvefrikasse med kogte kartofler.	Koldskål med kammerjunker.
Lørdag 27/4	Chili con carne med kogte ris.	Henkogt frugt med chokoladesauce.
Søndag 28/4	Øl marinedere nakkesteg med røsti, skysauce og carotter.	Kiks med brie og frugt.
Mandag 29/4	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder.	Hjemmelavet vafler med marmelade og sukker.
Tirsdag 30/4	Tema aften: Japans mad.	
Onsdag 1/5	Honning glaseret skinke med flødekartofler og broccoli.	Frugttærte med creme fraiche.
Torsdag 2/5	Gulerods/linsesuppe med flutes.	Snitte med hønsesalat og karse
Fredag 3/5	Thailandsk rød karry ret med kylling og kogte ris.	Årstidens frugtsalat med vaniljecreme.
Lørdag 4/5	Nakke koteletter i fad med kogt ris.	Hjemmelavet roulade.
Søndag 5/5	Rødspætterulle med laksemousse, citronsauce, kogte kartofler og broccoli. Minus fisk: græsk frikadelle.	Napoleonshatte.

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.