

Uge nr. 19 + 20	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 6/5	Pasta med kødsauce.	Æblegrød med mælk/fløde.
Tirsdag 7/5	Sprængt nakke med aspargessauce, kogte kartofler og grøntsager.	Koldskål med kammerjunker
Onsdag 8/5	Grøntsagsragouts med kikærter og bulgur.	Warps med laks. % fisk = Hønsesalat
Torsdag 9/5 Kristi himmelfartsdag Fødselsdag 1 sal.	Stegt kylling med skysauce, kogte kartofler, agurkesalat og grøn salat	Frisk frugt
Fredag 10/5	Mørbradbøffer i gorgonzola-sauce med frisk pasta.	Rabarbercrumble med creme fraiche.
Lørdag 11/5 Fødselsdag 1 sal.	Flæskesteg med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål.	Chokoladeis med vafler og chokoladesauce.
Søndag 12/5	Fyldte rødspætter med hollandaisesauce, kartoffelbåde og grønt. Minus fisk: kyllingebryst.	Mascapone bar med frugtcocktail.
Mandag 13/5	Hakkebøf med bløde løg, kogte kartofler og grøntsager.	Henkogt fersken med råcreme.
Tirsdag 14/5	Madpandekager med linsefyld og grøn salat.	Croissant med rejesalat. % fisk = skinkesalat
Onsdag 15/5	Krebinetter med stuvet spidskåls og kogte kartofler.	Trifli
Torsdag 16/5	Sommergryde med spæde grøntsager og kalv i tern og kartofler	Hytteost fromage med jordbærpure`
Fredag 17/5	Stegt lever med kogte kartofler, bløde løg og skysauce.	Hawaii koldskål med kammerjunker.
Lørdag 18/5 Fødselsdag 2 sal.	Kogt rødspætte med nye kartofler, hvid sovs og grøn salat Minus fisk: kogt kyllingbryst	Henkogt fersken/ananas med råcreme
Søndag 19/5 Pinsedag	Kylling, ovnbagt kartofler, skysauce og grøn salat	Hjemmelavet is med chokolade og appelsin.

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.