

Uge nr. 21 + 22	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 20/5 2. Pinsedag	Grillkøller med kogte kartofler, whiskeysauce og kogte grøntsager	Frugttærte med creme fraiche/flødeskum.
Tirsdag 21/5	Aspargessuppe med kødboller.	Ananasring med hønsesalat og karse.
Onsdag 22/5 Fødselsdag 1 sal. + Fødselsdag 2. sal	Hakkebøf med bløde løg, sauce, kogte kartofler og grøn salat med mormordressing.	Bær trifli med flødeskum.
Torsdag 23/5	Biksemad med rugbrød, rødbeder og sennep	Frisk frugtsalat.
Fredag 24/5	Lasagne med salat og dressing.	Rabarbergrød med mælk/fløde.
Lørdag 25/5	Stegt paneret kalkun med paprikasauce, røsti kartofler og ærter.	Is pinde.
Søndag 26/5 Fødselsdag 1 sal.	Mørbrad i fag med kogte kartofler og grønt.	Citronfromage med flødeskum.
Mandag 27/5 Fødselsdag 2 sal.	Fødselsdags overraskelse	
Tirsdag 28/5	Chili cin carne med kogte ris og creme fraiche.	Croissant med hjemmelavet rejesalat.
Onsdag 29/5	Stegt flæsk med persillesauce, kogte kartofler og råkost.	Koldskål med kammerjunker.
Torsdag 30/5	Fiskefrikadeller med remouladesauce, kogte kartofler og salat.	Chokolademousse
Fredag 31/5	Hjemmelavet pizza	Frisk frugt
Lørdag 1/6 Fødselsdag 1 sal.	Flæskesteg med skysauce, kogte kartofler, agurkesalat og rødkål.	Is med vafler.
Søndag 2/6	Marineret kamsteg med flødekartofler og grøn salat.	Sveskegrød med mælk/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 køkken personale.