

Uge nr. 23 + 24	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 3/6 Fødselsdag stuen Gudren.	Kødsauce med kartoffelmos.	Overraskelse
Tirsdag 4/6	Sommergryde (skinkekød) med kogte ris.	Vaniljeis med friske bær.
Onsdag 5/6 Grundlovsdag	Tomatsuppe med kødboller.	Træstammer.
Torsdag 6/6	Tema aften Indisk.	
Fredag 7/6	Kalvekød i sur/sød sauce med kogte ris.	Friske jordbær med mælk/fløde.
Lørdag 8/6	Frikadeller med kold kartoffelsalat og grønt.	Hvid chokoladebrownie med friske bær.
Søndag 9/6	Varmrøget laks med krydderurter dressing, nye kartofler og sprød salat. MINUS FISK = Kylling.	Valnøddetærte.
Mandag 10/6	Æggekage m. stegt bacon, purløg og tomatbåde.	Snitte med rejer, mayo og dild.
Tirsdag 11/6	Grøntsagslagsagne med flutes.	Ispind.
Onsdag 12/6	Boller i karry med ris og ærter.	Friske jordbær med mælk/fløde.
Torsdag 13/6	Maskeret blomkål m/ rejer og flutes.	Hawaii koldskål.
Fredag 14/6	Panko paneret kyllingebryst med stegt kartofler, tomatsauce, og grønt.	Friske jordbær med fløde/mælk.
Lørdag 15/6 Valdemarsdag	Stegt fiskefilet med persillesauce, nye kartofler, citron og råkost. Minus fisk: Frikadelle.	Passionsfrugt mousse.
Søndag 16/6	Hamburgerryg m. kogte kartofler, aspargessauce og gulerødder.	Rabarbergrod 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.