

Uge nr. 25 + 26	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 17/6	Kogte skinke med nye kartofler, aspargessauce og grøn salat.	Jordbær med mælk/fløde.
Tirsdag 18/6	Tomatgryde med kikærter og kogte ris.	Snitte med graved laks, dilledressing og frisk dild
Onsdag 19/6	Spaghetti bolognese med frisk pasta og revet parmesan.	Koldskål med kammerjunker.
Torsdag 20/6	Aspargessuppe med kødboller og flutes.	Is med jordbær.
Fredag 21/6	Dampet fisk med hvidvin sauce, kogte kartofler og grønt. <b>Minus Fisk: kalkun.</b>	Frisk frugtsalat med råcreme.
Lørdag 22/6	Kylling i karry med kogte ris og grønt.	Cheesecake.
Søndag 23/6	Lasagne med råkost.	Frugttærte med creme fraiche.
Sankt Hans	Minestrone suppe med flutes.	Hjertevafler med flødeskum og syltetøj.
Mandag 24/6	Stegt kylling med skysauce, nye kartofler, agurkesalat og grøn salat.	Jordbær med mælk/fløde.
Tirsdag 25/6	Italiensk farsbrød med tomatsauce, stegte kartofler og tomatsalat.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Fødselsdag 1 sal.	Cremet hvidvinssovs med tiger rejer, frisk pasta og parmasan	Jordbær med mælk/fløde.
Onsdag 26/6	Hakkebøf med bløde løg, skysauce, kogte kartofler og grønt.	Islagkage.
Torsdag 27/6	Marineret svinekam med flødekartofler og grøntsager.	Henkogt fersken med råcreme.
Fredag 28/6	Frikadeller med kogte kartofler, skysovs og grøntsager	Sarah Bernard kager
Fødselsdag 1 sal.		
Lørdag 29/6		
Søndag 30/6		

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.