

Uge nr. 29 + 30	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 15/7	Butterdejsstænger fyldt m. spinat, ricotta og svampe og grøn salat.	Snitte med rejer, mayo og karse. MINUS FISK= Hønsesalat
Tirsdag 16/7	Marineret kalkunbryst med kogte nye danske kartofler, paprikasauce og grøntsager.	Islagkage.
Onsdag 17/7	Sommergryde med grøntsager og kogte ris.	Koldskål med kammerjunker.
Torsdag 18/7	Pølser med kold kartoffelsalat.	Træstammer.
Fredag 19/7	Forloren hare med vildtsauce, kogte kartofler og grønt.	Abrikosgrød med flødeskum/mælk.
Lørdag 20/7	Frisk pasta med kødsauce og revet parmesanost.	Brownie med bær.
Søndag 21/7	Fiskefilet med pommes frites, råkost, remoulade og citron. MINUS FISK= Paneret kalkun.	Frugttærte med flødeskum/ creme fraiche.
Mandag 22/7	Kylling i karry med sommergrønt og kogt ris.	Is med vafler.
Tirsdag 23/7	Lasagne med grøn salat og dressing.	Frugtgrød med fløde/mælk.
Onsdag 24/7	Fiskefrikadeller med remoulade, kogte nye danske kartofler og råkost. MINUS FISK= Græske frikadeller.	Frisk frugtsalat med makron flødeskum.
Torsdag 25/7	Ærtesuppe med creme fraiche og hjemmelavet fluté.	Croissant med skinkesalat, karse og tomat.
Fredag 26/7	Hakkebøf med bløde løg, sauce, kogte kartofler og surt.	Henkogt frugt med flødeskum.
Lørdag 27/7	Stegt kylling med skysauce, kogte kartofler og grønt.	Chokoladetærte.
Søndag 28/7	Bostonsteg med flødekartofler og grøntsager.	Fromage med flødeskum.

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.