

Uge nr. 31 + 32	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 29/7	Omelet med svampe, tomat, agurk, purløg og rugbrød.	Tunmousse med flute
Tirsdag 30/7 Fødselsdag stuen	Wienerschnitzel med citron, peberrod, kapers. Kartoffler og skysauce.	Is lagkage
Onsdag 31/7	Krebinetter med stuvet sommerkål og kogte kartofler med persilledrys.	Stikkelsbærgrød med mælk/fløde.
Torsdag 1/8 Fødselsdag 2. sal	Ovnstegt laks på bund af årstidens friske grøntsager med citronsovs og kogte kartofler	Is med frisk frugt
Fredag 2/8 Fødselsdag stuen	Forloren hare med flødesauce, kartofler og grøn salat med mormordressing	Snitte med rejer
Lørdag 3/8	Kyllingesticks med sprød rosmarin- og citron panering, pommes frites, dressing, sprød grøn salat	Nougatrand med karmelsauce.
Søndag 4/8	Ship shop fisk med kold urtesauce, smørstegte kartofler og grøntsager.	Vaffelis.
Mandag 5/8 Fødselsdag 2. sal	Flødekogte kalvehjerter med persille, kogte kartofler og asier	Net melon i skiver – drysset med sukker
Tirsdag 6/8	Hjemmelavet tærter med tomat, basilikum og mozzarella, grøn salat med mormordressing.	Ananasring med hønsesalat og karse.
Onsdag 7/8	Hakkebøf med bløde løg, sauce, kogte kartofler og snack grønt.	Frisk frugt med vaniljecreme
Torsdag 8/8	Sprængt nakke med aspargessauce, kogte kartoffeller og grønne bønner.	Jordbærgrød med fløde/mælk.
Fredag 9/8 Fødselsdag 1 sal.	Hvidvinsflødesauce med rejer, frisk pasta og parmesanost	.Fødselsdagsoverraskelse
Lørdag 10/8 Fødselsdag 1 sal.	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og grønt	Citronfromage med flødeskum
Søndag 11/8	Kalkun cordon blue med ovnstegte kartofler, skysovs og kogte grøntsager	Cheesecake.

Ret til ændringer forbeholdes. Ved fødselsdage og mærkedage kan menuen variere på afdelingerne.

Allergener: Information om indhold af allergene ingredienser i retterne fås ved henvendelse til køkkenpersonalet