

Uge nr. 35 + 36	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 26/8	Stegte kyllingelår med røsti kartofler, kold bearnaisecreme og ærter.	Frugttærte med creme fraiche.
Tirsdag 27/8 Fødselsdag 1 sal.	Karbonade med stuvet ærter og gulerødder og kogte kartofler.	Isdessert.
Onsdag 28/8	Stegt laksefrikadeller med hollandaisesauce, kogte kartofler og grønne bønner. MINUS FISK: Kalkunbryst.	Hindbær koldskål med kammerjunker.
Torsdag 29/8	Tarteletter m. høns i asparges.	Belgiskes vafler.
Fredag 30/8	Svamperagout med frisk pasta og revet parmesanost.	Snitte med skinkesalat og karse.
Lørdag 31/8	Boston steg med skysauce og kogte kartofler og grøn salat.	Sveskegrød med mælk/fløde.
Søndag 1/9	Hamburgerryg med flødekartofler og grøntsager.	Cheesecake.
Mandag 2/9	Stegt lever med løgsauce, kartofler og surt.	Abrikosgrød med mælk/fløde.
Tirsdag 3/9	Biksemad med rugbrød, rødbede og sennep.	Frugtsalat med råcreme.
Onsdag 4/9	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder.	Kiks med ost og frugt.
Torsdag 5/9	Fransk løgsuppe med ostebrød.	Ananasring med hønsesalat og karse.
Fredag 6/9 Fødselsdag 1 sal. Fødselsdag 2 sal.	Fødselsdag overraskelse	
Lørdag 7/9	Stegte fiskefilet med pommes, remoulade og råkost. MINUS FISK: Kylling bøf.	Amerikanske pandekager med sirup.
Søndag 8/9	Kalkun cordon blue med paprikasauce, kogte kartofler og ærter.	Henkogt frugt med chokoladesauce.

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.