

Uge nr. 37 + 38	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 9/9	Klarsuppe med kød/melboller og urter og flutes.	Træstammer
Tirsdag 10/9 Fødselsdag 1 sal.	Skinkesteg med stegt kartofler, sprød salat og dressing	Rejer med ristet surdejsbrød.
Onsdag 11/9	Farsbrød med kogte kartofler, sauce og grønt.	Koldskål med kammerjunker.
Torsdag 12/9	Grøntsagslasagne.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Fredag 13/9	Øl braiseret oksesteg med skysauce, kogte kartofler og sprød salat med mormordressing.	Bagte æbler med flødeskum.
Lørdag 14/9	Varmrøget laks med kold urtesauce, kogte kartofler og grøntsager. MINUS FISK = Kylling.	Jordbærfroimage med flødeskum.
Søndag 15/9	Boller i karry med ris og kogte ærter.	Isvaffel.
Mandag 16/9	Wienerpølser med varm kartoffelsalat, ketchup og sennep.	Sveskegrød med mælk/fløde.
Tirsdag 17/9	Langtidsstegt kalvegrydesteg med smørstegte kartofler, waldorfsalat og glaseret perleløg.	Gammeldags æblekage med flødeskum og ribsgele.
Onsdag 18/9 Fødselsdag 1 sal.	Frikadeller med kogte kartofler, skysauce og hjemmelavet rødkål.	Is med vafler.
Torsdag 19/9	Gryderet med søde kartofler, kokos og kikærter.	Snitte med skinkesalat og karse.
Fredag 20/9	Rullesteg m. svesker, kogte kartofler, skysauce og surt.	Frisk frugt i mundrette stykker.
Lørdag 21/9	Kogt skinke m. flødekartofler og grøntsager.	Æbletærte med creme fraiche.
Søndag 22/9	Kylling i karry med kogte ris.	Cheesecake.

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.