

Uge nr. 39 + 40	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 23/9	Svampe Bourguignon (gryderet med svampe) med rodfrugtmos.	Hyldebærsuppe med flødeskum.
Tirsdag 24/9	Brændende kærlighed med kartoffelmos	Kvarkdessert med saftsauce.
Onsdag 25/9	Smørrebrød	Ost med kiks og frugt.
Torsdag 26/9	Hakkebøf med bearnaisesauce, stegte kartofler og ærter.	Frugttærte med flødeskum.
Fredag 27/9	Stegt lever med bløde løg, skysauce, kogte kartofler og grøntsager.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Lørdag 28/9	Thai kylling med karry og grøntsager og kogte ris.	Hjerte vafler med vaniljeis.
Søndag 29/9	Braiseret svinekæber med rodfrugtmos og surt.	Kiks med brie og frugt.
Mandag 30/9 Fødselsdag stuen	Kalvesteg med flødekartofler skysauce Grønt.	Islagkage
Tirsdag 1/10	Græsk musaka med hjemmebagt brød.	Vandbakkelser med mikkaskum.
Onsdag 2/10	Spaghetti bolognese med revet parmesan ost.	Bailey fromage med flødeskum.
Torsdag 3/10	Boller i selleri med kogte kartofler og persilledrys.	Æblesuppe med vaniljeis.
Fredag 4/10	Suppe med ostebrød.	Melon med skinke.
Lørdag 5/10	Gullach med kartoffelmos og hjemmesyltet rødbeder.	Sarah Bernard.
Søndag 6/10	Fiskefilet med remoulade, pommes og grønt. Minus Fisk: Stegt kylling.	Frugtgrød med mælk/fløde.

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.