

Uge nr. 41 + 42	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 7/10	Forloren and med kogte kartofler, skysauce og surt.	Bær crumble med creme fraiche
Tirsdag 8/10 Fødselsdag Stuen	Hakkebøf med bløde løg brun sauce og kogte kartofler surt	Citronfromage med flødeskum
Onsdag 9/10	Lasagnette med råkost	Hybensuppe med flødeskum.
Torsdag 10/10	Svinemørbrad med bløde løg, kogte kartofler, skysauce og efterårssalat.	Rødgrød med fløde/mælk.
Fredag 11/10	Græskarsuppe med flutes.	Croissant med rejesalat.
Lørdag 12/10	Indbagte laks med pommefrittes, hvidløgsdressing og råkost. MINUS FISK: Frikadeller	Fløderand med karamelsauce.
Søndag 13/10	Pasta med kødsauce og parmesan.	Is med vafler.
Mandag 14/10	Æggekage med ost, rugbrød og purløg.	Snitte med gravet laks, dild og rævesauce.
Tirsdag 15/10 Fødselsdag 2. sal	Overraskelse	
Onsdag 16/10	Fisk i fad med kogte kartofler og grøntsager. MINUS FISK: Kyllingegryde	Fugleredder med creme og frugt.
Torsdag 17/10	Kyllingegryde med citron/timian med frisk pasta.	Træstammer.
Fredag 18/10	Karrygryde med kokos og søde kartofler og fladbrød.	Wraps med røget skinke og flødeost.
Lørdag 19/10 Fødselsdag 2. sal	Hjemmelavede tærter med salat	Lun æbletærte med flødeskum
Søndag 20/10	Kogt skinke med flødekartofler og grønne bønner.	Henkogt frugt med vaniljecreme.

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.