

Uge nr. 45 + 46	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 4/11	Forloren hare med vildtsauce, stegte kartofler og surt.	Hybensuppe med flødeskum.
Tirsdag 5/11	Skipperlapsskovs m/ rugbrød, sennep og hjemmelavet rødbeder.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Onsdag 6/11 Fødselsdag Stuen Annelise.	Stegt kylling med skysauce kogte kartofler og surt	Islagkage med vafler
Torsdag 7/11	Boller i karry med kogte ris og ærter.	Vaniljebudding med saftsauce.
Fredag 8/11	Kyllingefrikadeller med røsti, paprikasauce og grøntsager.	Frugtsalat med flødeskum og chokolade.
Lørdag 9/11	Bostonsteg med flødekartofler og grøntsager	Nøddetærte.
Søndag 10/11 Mortens aften	Urtemarineret kalkun med stegt kartofler, sauce og grøntsager	Æbletærte med creme fraiche.
Mandag 11/11	Smørbrød	Ost med kiks og frugt
Tirsdag 12/11	Mørbrad i fad med champignon, kogte kartofler og karotter	Rødvins kogte pære med råcreme.
Onsdag 13/11	Hakkebøf med bløde løg, kogte kartofler og brun sauce med kogte karotter.	Chokoladecake med vaniljeis.
Torsdag 14/11 Fødselsdag 2. sal	Rejer i cremet hvidløg/hvidvinssauce med frisk pasta, parmasan og grøntsager. Minus fisk: cremet sauce, med kylling.	Blandet is med vafler
Fredag 15/11	Panang med kokosmælk, kogte ris og koriander.	Snitte med krebsesalat og dild
Lørdag 16/11	Marineret nakkefilet med flødekartofler og grøntsager.	Fromage med flødeskum.
Søndag 17/11	Farseret porrer med kogte kartofler, skysauce og surt.	Rødgrød med fløde/mælk.

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.