

Uge nr. 47 + 48	Varm mad aften	Dessert/forret aften
<b>Mandag 18/11</b> Fødselsdag Stuen Anne-Grete	Wienerschnitzel med det hele Kogte kartofler, sauce og ærter.	Islagkage
<b>Tirsdag 19/11</b>	Boller i selleri med kogte ris og ærter.	Fløderand med frugt
<b>Onsdag 20/11</b>	Stegt kylling med skysauce, kogte kartofler og agurkesalat.	Jordbærgrød med fløde/mælk.
<b>Torsdag 21/11</b>	Gulerod/linsesuppe med flutes.	Snitte med Skinkesalat og ærteskud
<b>Fredag 22/11</b>	Stegt flæsk med persillesauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødbeder.	Hyldebærsuppe med æblestykker.
<b>Lørdag 23/11</b>	Skinkegryde med kogte ris.	Cheesecake
<b>Søndag 24/11</b> Fødselsdag 1 sal.	Hakkebøf med bløde løg, kogte kartofler, sauce og surt.	Isvaffel.
<b>Mandag 25/11</b>	Brunkål med sprængt nakke, sennep og rødbeder.	Amerikanske pandekager med sirup.
<b>Tirsdag 26/11</b>	Frikadeller med skysauce, kogte kartofler og rødkål.	Crumble med flødeskum.
<b>Onsdag 27/11</b>	Svampe bourguignon med rodfrugtmos og surt	Croissant med skaldyrssalat og karse
<b>Torsdag 28/11</b>	Kartoffel/porresuppe med ristede bacontern og flutes.	Vafler med flødeskum og syltetøj.
<b>Fredag 29/11</b>	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder.	Blommegrød med mælk/fløde.
<b>Lørdag 30/11</b>	Stegt fiskefilet med remoulade, pommies og råkost. <b>Minus fisk: kyllingebryst.</b>	Fløderand med chokoladesauce.
<b>Søndag 1/12</b> 1. søndag i advent	Kalkun gordon bleu med kogte kartofler, aspargessauce og grøntsager.	Blåbærtærte med creme fraiche.

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.