

Uge nr. 49 + 50	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 2/12	Julemedister med stuvet spinat og kogte kartofler.	Sveskegrød med mælk/fløde.
Tirsdag 3/12	Gule ærter med flæsk, sennep, rødbede og kartofler.	Jordbæris med chokoladevafler.
Onsdag 4/12 Fødselsdag 1 sal.	Frikadeller med kogte kartofler, skysauce og hjemmelavet rødkål.	Citronfromage med flødeskum.
Torsdag 5/12	Klar supper med urter m/ kødboller og melboller.	Kiks med nøddeost og frugt.
Fredag 6/12	Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder.	Sarah Bernhard kager
Lørdag 7/12	Paneret kalkun med ost og skinke med pommes frites og dressing	Choko/orangemousse.
Søndag 8/12 2. søndag i advent	Rødspætteruller med hollandaisesauce med kogte kartofler og grøntsager.	Æbletærte med creme fraiche.
Mandag 9/12	Kogt oksekød med peberrodssauce, kogte kartofler og grøntsager.	Henkogt frugt med makronflødeskum.
Tirsdag 10/12 Fødselsdag 2. sal Marianne	Mørbradbøffer med skysovs, bagekartofler og rå gnavgrøntsager	Chokolademousse
Onsdag 11/12	Overraskelse.	Is med vafler.
Torsdag 12/12	Fiskefrikadeller med remoulade, stegte kartofler og gulerodsråkost.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Fredag 13/12	Tomatsuppe med suppehorn og flutes.	Rejemadder med mayo, dild og citron.
Lørdag 14/12	Stegt kylling med skysauce, kogte kartofler, grøntsager og hjemmelavet agurkesalat.	Amerikanske pandekager med sirup.
Søndag 15/12 3. søndag i advent Fødselsdag 1 sal.	Overraskelse	Overraskelse

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.