

Uge nr. 3 & 4	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 13/1	Gullash suppe med hjemmebagt flute.	Henkogt fersken med råcreme.
Tirsdag d. 14/1	Forloren hare med vildsauce, kogte kartofler og surt.	Hjemmelavede vafler med flødeskum og syltetøj.
Onsdag d. 15/1	Frisk pasta med svampe, soltørret tomater, squash og parmesan	Mini forårsruller med soya og sød chilisauce.
Torsdag d. 16/1	Koteletter i fad med ris.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Fredag d. 17/1	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder.	Overraskelse.
Lørdag d. 18/1 Fødselsdag stuen	Stegt Kylling med skysauce Hjemmelavet agurk salat og kogte kartofler.	Vaniljeis med chokoladesovs
Søndag d.19/1	Fyldte fiskefilet med pommes Remoulade og citron. % Fisk = Kalkunschnitzel	Frugttærte med flødeskum.
Mandag d. 20/1	Tarteletter med høns i asparges.	Pandekager med syltetøj og sukker.
Tirsdag d. 21/1 Fødselsdag stuen.	Hjemmelavede tærter med salat.	Frisk frugt
Onsdag d. 22/1	Gule ærter med sprængt nakke, rugbrød og rødbeder.	Rødgrød med fløde / mælk
Torsdag d. 23/1	Lasagne med butternut squash, spinat og salvie.	Brie med kiks, frugt og peberfrugt.
Fredag d. 24/1	Bøf Lindstrøm med kogte kartofler, skysovs og surt	Nougatstang
Lørdag d. 25/1	Rødspættefilet rullet med røget laksemousse, citronsovs, kogte kartofler og blancheret ærter Minus fisk: gryderet.	Jordbæris med vafler.
Søndag d. 26/1	Kalkun cordon bleú med paprikasauce, røsti kartofler og grøntsager.	Træstammer.

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.