

Uge nr. 5 & 6	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 27/1	Gulerods/linsesuppe med ostebrød.	Snitte med rejer, mayonnaise, citron og dild
Tirsdag d. 28/1	Kylling i karry med kogte ris og råkost.	Gammeldags æblekage med flødeskum.
Onsdag d. 29/1	Frikadeller med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål.	Vaniljebudding med saftsauce.
Torsdag d. 30/1	Bagt tomat/feta sovs med frisk pasta, parmesan og friske kogte grøntsager	Bærcrumble med creme fraiche.
Fredag d. 31/1	Stegt flæsk med persillesauce, kogte kartofler, gulerødder.	Frugtsalat.
Lørdag d. 1/2	Marineret skinkesteg med kartoffelkroetter, skysauce og grøntsager	Fløderand med karamelsauce.
Søndag d. 2/1	Fiskefrikadeller med remoulade, bådekartofler, citron og grøntsager. Minus fisk= Frikadeller	Frugtgrød med mælk/fløde.
Mandag d. 3/2	Fyldig grøntsagssuppe med ristet bacon og hjemmelavet flutes.	Warps med røget laks og flødeost.
Tirsdag d. 4/2	Skinkefarsbrød med kogte kartofler og grøntsager.	Rødvinskogte blommer med vaniljecreme.
Onsdag d. 5/2	Sprængt kogte kalv med peberrodssauce, kogte kartofler og ærter.	Frisk frugt
Torsdag d. 6/2 Dronning Mary Fødselsdag.	Ribbensteg med skysauce, kogte kartofler og rødkål.	Islagkage.
Fredag d. 7/2 Fødselsdag 1 sal.	Stegt lever med bløde løg, sauce, kogte kartofler og surt.	Hjemmelavet is med chokolade/appelsin og vafler.
Lørdag d. 8/2	Steg med flødekartofler og råkost.	Frugtgrød med fløde/mælk.
Søndag d.9 /2 Fødselsdag stuen	Hakkebøf med bløde løg bearnaisesauce, kogte kartofler og rødbeder.	Pandekager med is

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.