

Uge nr. 7 & 8	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 10/2	Pasta med kødsauce og revet parmesan.	Fugleredder med henkogt frugt og vaniljeskum.
Tirsdag d. 11/2	Svamperagout med frisk pasta.	Flutes med tunsalat.
Onsdag d. 12/2	Rød thai karry med kylling og kogte ris.	Chokoladetærter.
Torsdag d. 13/2	Lasagnette med gulerods råkost.	Is med vafler.
Fredag d. 14/2 Valentinsdag	Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder	Vandbakkelser med creme.
Lørdag d. 15/2	Stegte fiskefilet med pommers remoulade og citron. Minus fisk: kalkun cordon blue.	Kiks med ost og frugt.
Søndag d. 16/2	Kogt hamburgerryg med flødekartofler og broccoli.	Sveskegrød med mælk/fløde
Mandag d. 17/2	And i sur/sød sauce med kogte ris.	Æblesuppe med vaniljecreme.
Tirsdag d. 18/2	Hjerter i flødesauce med kartoffelmos og surt.	Chokoladebudding med flødeskum.
Onsdag d. 19/2	Brunkål med kålpølser.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Torsdag d. 20/2	Tema aften Danske retter.	
Fredag d. 21/2	Fiskelasagne med kålsalat. Minus fisk: Alm. Lasagne.	Kvarkdessert med saftsauc.
Lørdag d. 22/2	Marineret nakkesteg, flødekartofler og grønne bønner.	Paneret camembert med solbærmarmelade.
Søndag d. 23/2	Farseret kalkun med røsti kartofler, skysauce og grøntsager.	Pandekager med nøddecreme.

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.