

Uge nr. 11 & 12	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 10/3	Hjemmelavet pizza.	Henkogt frugt med flødeskum.
Tirsdag d. 11/3	Benløse fugle med ovnbagte kartofler og rødbede råkost.	Vandbakkelse med vaniljecreme.
Onsdag d. 12/3	Gullachsuppe serveret med flutes.	Fromage med flødeskum.
Torsdag d. 13/3	Grøn lasagne med årstidens sprøde grønne salat	Snitte med rejer, mayo og dild
Fredag d. 14/3	Butter chicken med kogte ris og friske koriander.	Vafler med marmelade og sukker.
Lørdag d. 15/3	Skinkegryde med kogte ris og rosenkål	Frugtsalat.
Søndag d. 16/3	Fylde fiskefilet med sauce, kogte kartofler og råkost. <b>Minus fisk: kalkun</b>	Æbletærte med creme fraiche
Mandag d. 17/3	Rullesteg med persille, skysauce, kogte kartofler og grøntsager.	Nougatis med vafler.
Tirsdag d. 18/3	Tomatsuppe m/kødboller med flutes.	Rabarber/stikkelsbær snitter
Onsdag d. 19/3 Fødselsdag 1 sal.	Burger med pomme og remoulade.	Friske frugtsalat.
Torsdag d. 20/3	Cremet peberfrugtsauce med bacon topping, friske pasta og salat	Rødgrød med fløde/mælk.
Fredag d. 21/3	Kyllingebryst med kogte kartofler, skysovs og agurkesalat	Frugtsuppe med vaniljeis.
Lørdag d. 22/3	Portvinsmarineret nakkefilet med kogte kartofler, skysauce og broccoli.	Cheesecake
Søndag d. 23/3	Ovnstegt laks med kogte kartofler, hollandaisesauce og grønne bønner <b>Minus fisk:Kyllingbryst</b>	Is cookies.

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.