

Uge nr. 13 & 14	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 24/3	Æggekage med kartoffel, tomat, purløg og rugbrød.	Ananasring med hønsesalat og karse.
Tirsdag d. 25/3	Tema aften. Italienske mad.	Tema aften.
Onsdag d. 26/3	Kalv hvid i sur/sød sauce med kogte kartofler.	Sveskegrød med mælk/fløde.
Torsdag d. 27/3	Dampet fisk med hvidvinssauce, kogte kartofler og råkost. Minus fisk = kylling	Ispind
Fredag d. 28/3	Pølser med varm kartoffelsalat.	Fromage med flødeskum.
Lørdag d. 29/3 Fødselsdag 2 sal.	Overraskelse	
Søndag d. 30/3	Ovnstegt kylling, ovnbagte kartofler, sprødsalat med blomkål og olie/eddikedressing.	Amerikanske pandekager med chokoladesauce.
Mandag d. 31/3	Hakkebøf med bløde løg, kogte kartofler, skysauce og grønt.	Hyldebærsuppe med æbler.
Tirsdag d. 1/ 4	Indisk grøntsagskarryret med kogt bulgur.	Croissant med skinkesalat og karse.
Onsdag d. 2/4	Frikadeller med stuvet spidskål og kogte kartofler.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Torsdag d. 3/ 4	Kylling i karry med ris.	Kiks med brie og frugt.
Fredag d. 4/4	Gullachsuppe med flutes.	Vaniljebudding med saftsauce.
Lørdag d. 5/4 Frydenholm 9 år.	Ribbensteg med kogte kartofler, skysauce og rødkål.	Gåsebryst.
Søndag d. 6/4	Kalkun gordon blue med røsti kartofler, skysauce og broccoli	Belgiske vafler med chokoladesovs og frugt.

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.