

Uge nr. 15 & 16	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 7/4	Forloren hare med vildt sauce, kogte kartofler og surt.	Koldskål med crunch.
Tirsdag d. 8/4	Paneret kylling med paprika sauce, kogte kartofler og grøntsager.	Kold rabarbersuppe med vaniljeis.
Onsdag d. 9/4	Aspargessuppe med kødboller.	Isvaffel.
Torsdag d. 10/4	Bøf stroganoff med kartoffelmos og rødbeder.	Hjemmelavede vafler med marmelade og sukker
Fredag d. 11/4	Lakselasagne med salat. MINUS FISK: okselasagne.	Æblegrød med mælk/fløde.
Lørdag d. 12/4	Chili con carne med kogte ris.	Henkogt frugt med chokoladesauce.
Palmesøndag d. 13/4	Øl marinedere nakkesteg med røsti, skysauce og carotter.	Kiks med ost og druer.
Mandag d. 14/4 Fødselsdag 1 sal.	Spaghetti bolognese med parmesan.	Frisk frugt i mundrette stykker.
Tirsdag d. 15/ 4	Stegt flæsk med persillesauce, kogte kartofler.	Abrikosgrød med mælk/fløde.
Onsdag d. 16/4	Gulerods/linsesuppe med flutes.	Snitte med hønsesalat og karse
Skær torsdag d. 17/4	Påskegryde med kogte ris.	Chokoladetærte.
Lang fredag d. 18/4	Kalkunschnitzel, ovnstegte kartofler, smørsovs og ærter	Isvaffel.
Lørdag d. 19/4	Fisk chip shop og hollandaisesauce og kogte kartofler og grønssager. Minus fisk = frikadeller	Æbletærte med creme fraiche.
Påskedag søndag d. 20/4	Boller i karry med kogte ris.	Jordbærgrød med mælk/fløde

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.