

Uge nr. 17 & 18	Varm mad aften	Dessert/forret aften
2. påskedag mandag d. 21/4	Kogt skinke med flødekartofler og kogte ærter.	Valnødtærte.
Tirsdag d. 22/4	Rodfrugtsuppe med ostebrød.	Blinis med rejer og pynt.
Onsdag d. 23/4	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder	Alliancegrød med mælk/fløde.
Torsdag d. 24/4	Dampet hvidfisk med sennep sauce, kogte kartofler og hakket rødbeder. Minus fisk = gryderet	Rabarberkage med creme fraiche.
Fredag d. 25/4	Stegte ben med skysauce, kogte kartofler og sprød grøn salat med mormordressing.	Frisk melon i mundrette -stykker
Lørdag d. 26/4	Kogt hamburgerryg med aspargessauce, kogte kartofler og grønt.	Chokolademousse med flødeskum
Søndag d. 27/4	Mørbrad i fad med kartofler og grøntsager.	Varm chokolade med vaniljeis el. flødeskum.
Mandag d. 28/4	Smørrebrød	Ostemadder med frugt.
Tirsdag d. 29/ 4	Græske frikadeller med tzatziki, stegte kartofler og græsk salat.	Græsk yoghurt med mango/passionsfrugt pure.
Onsdag d. 30/4	Overraskelse	Overraskelse.
Torsdag d. 1/5	Skinkesteg med flødekartofler og grønt.	Fromage med flødeskum.
fredag d. 2/5	Dampet laks med urtecreme, små kartofler og grønne asparges. Minus fisk: kyllingebryst.	Træstammer.
Lørdag d. 3/5	Steg med bearnaisesauce, badekartofler og broccoli.	Rabarbergrød med mælk/fløde.
Søndag d. 4/5	Lasagne med råkost.	Vaniljeis med 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.