

Uge nr. 19 & 20	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 5/5	Pasta med kødsauce.	Koldskål med kammerjunker.
Tirsdag d. 6/5	Sprængt nakke med aspargessauce, kogte kartofler og grønne asparges.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Onsdag d. 7/5	Grøntsagsragouts med kikærter og bulgur.	Warps med laks. % fisk = Hønsesalat
Torsdag d. 8/5	Stegt kylling med skysauce, kogte kartofler, agurkesalat og grøn salat	Fromage med flødeskum.
Fredag d. 9/5	Hakkebøf med bløde løg, kogte kartoffel, surt.	Brie med kiks og druer.
Lørdag d. 10/5	Fiskefrikadeller med hollandaisesauce, kartoffelbåde og råkost. Minus fisk: kyllingebryst.	Rabarbercrumble med creme fraiche.
Søndag d. 11/5 Fødselsdag 1 sal.	Overraskelse.	Ispind med chokolade.
Mandag d. 12/5	Mørbradbøffer i gorgonzola-sauce med frisk pasta.	Frisk frugt.
Tirsdag d. 13/5	Madpandekager med linsefyld og grøn salat.	Croissant med rejesalat. % fisk = skinkesalat
Onsdag d. 14/5	Krebinetter med stuvet spidskåls og kogte kartofler.	Rabarber/jordbærgrød med mælk/fløde.
Torsdag d. 15/5	Stegt lever med kogte kartofler, bløde løg og skysauce.	Vaniljedessert.
Fredag d. 16/5	Dampet fisk med hvidvinsurtesauce, kogte kartofler og asparges.	Hawaii koldskål med kammerjunker.
Lørdag d. 17/5	Kogte skinke med flødekartofler og sprød salat.	Trifli
Søndag d. 18/5	Sommergryde med spæde grøntsager og kalv i tern og kartofler	Henkogt fersken med råcreme.

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.