

Uge nr. 25 & 26	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 16/6	Kogte sprængt nakke med nye kartofler, aspargessauce og grøn salat.	Jordbær med mælk/fløde.
Tirsdag 17/6	Tomatgryde med kikærter og kogte ris.	Snitte med gravad laks, dilldressing og frisk dild Minus fisk: Skinkesalat.
Onsdag 18/6	Spaghetti bolognese med frisk pasta og revet parmesan.	Koldskål med kammerjunker.
Torsdag 19/6	Aspargessuppe med kødboller og flutes.	Frisk frugtsalat med råcreme.
Fredag 20/6	Dampet fisk med hvidvin sauce, kogte kartofler og grønt. Minus Fisk: kalkun.	Is med jordbær.
Lørdag 21/6	Kylling i karri med kogte ris og grønt.	Cheesecake.
Søndag 22/6	Lasagne med råkost.	Hjertevafler med flødeskum og syltetøj.
Mandag 23/6 Sant hans	Creme ærtepure suppe med flutes	Kiks med ost.
Tirsdag 24/6	Burger med pommes.	Melon med skinke.
Onsdag 25/6	Hønsefrikasse med nye kartofler.	Jordbær med fløde.
Torsdag 26/6	Italiensk farsbrød med tomat sauce, stegte kartofler og tomat salat.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Fredag 27/6	Cremeret hvidvinssovs med tiger rejer, frisk pasta og parmasan	Jordbær med mælk/fløde.
Lørdag 28/6 Fødselsdag 1 sal.	Frikadeller med skysauce, kogte kartofler og surt.	Vaniljeis med friske jordbær.
Søndag 29/6	Marineret svinekam med flødekartofler og grøntsager.	Henkogt fersken/ananas med flødeskum.

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.