

Uge nr. 27 & 28	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 30/6	Kalkunschnitzel med paprikasauce, kogte kartofler og grønt	Koldskål med jordbær og kammerjunker.
Tirsdag d. 1/7	Skinkegryde med kogte ris.	Frisk frugtsalat.
Onsdag d. 2/7	Fiskefrikadeller med kogte nye danske kartofler, kold dildsauce og grøn salat. MINUS FISK = Græsk frikadeller	Chokolademousse med flødeskum.
Torsdag d. 3/7	Æggekage med grøntsager og purløg, bacon og grøn salat.	Snitte med røget laks, æggestand og tomat.
Fredag d. 4/7	Ribbenstegs sandwich med dressing og pommes	Belgiske vafler med syltetøj og flødeskum.
Lørdag d. 5/7	BBQ marineret grillkølle med ovnstegte kartofler, grøn salat og dressing.	Cheesecake.
Søndag d. 6/7 Fødselsdag 1 sal.	Stegt kylling med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat.	Romfromage med flødeskum.
Mandag d. 7/7	Stjernesked.	Koldskål med kammerjunker
Tirsdag d. 8/7	Pastaret med kylling, hvidvin, fløde og parmesanost.	Kold rabarbersuppe med vaniljeis.
Onsdag d. 9/7	Græske frikadeller med stegte kartoffelbåde, tomatsalat og tzatziki.	Rødgrød med fløde/mælk.
Torsdag d. 10/7	Blomkålsgrøde med kikærter og kogte ris.	Frisk melon med skinke.
Fredag d. 11/7	Paneret stegt flæsk med kogte nye danske kartofler, persillesauce og rødbeder.	Isvaffel.
Lørdag d. 12/7	Kold kogt skinke med kold cremet pastasalat.	Fløderand med friske bær.
Søndag d. 13/7	Kyllingebryst med røsti kartofler, kold bearnaiscreme og grøn salat.	Nøddetærte

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.