

Uge nr. 29 & 30	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 14/7	Butterdejsstænger fyldt m. spinat, ricotta og svampe og grøn salat.	Snitte med rejer, mayo og karse. MINUS FISK= Skinkesalat
Tirsdag d.15/7	Marineret kalkunbryst med kogte nye danske kartofler, paprikasauce og grøntsager.	Islagkage.
Onsdag d. 16/7	Sommergryde med grøntsager og kogte ris.	Koldskål med kammerjunker.
Torsdag d. 17/7	Pølser med kold kartoffelsalat.	Træstammer.
Fredag d. 18/7	Forloren hare med vildtsauce, kogte kartofler og grønt.	Abrikosgrød med flødeskum/mælk.
Lørdag d. 19/7	Frisk pasta med kødsauce og revet parmesanost.	Fransk Chokoladetærte med bær.
Søndag d. 20/7	Fiskefilet med pommes frites, råkost, remoulade og citron. MINUS FISK= Paneret kalkun.	Frugttærte med flødeskum/ creme fraiche.
Mandag d. 21/7	Kylling i karry med sommergrønt og kogt ris.	Frugtgrød med fløde/mælk.
Tirsdag d. 22/7	Lakselasagne med grøn salat og dressing. Minus fisk: alm. lasagne	Frisk frugtsalat med makron flødeskum.
Onsdag d. 23/7	Krebinetter med stuvet sommerkål og nye kartofler.	Kiks med frugt og peberfrugt.
Torsdag d. 24/7	Ærtesuppe med creme fraiche og hjemmelavet fluté.	Croissant med skinkesalat, karse og tomat.
Fredag d. 25/7	Hakkebøf med bløde løg, sauce, kogte kartofler og surt.	Henkogt frugt med flødeskum.
Lørdag d. 26/7	Stegt kylling med skysauce, kogte kartofler og grønt.	Is med vafler.
Søndag d. 27/7	Bostonsteg med flødekartofler og grøntsager.	Chokoladetærte.

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.