

Uge nr. 31 & 32	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 28/7	Omelet med svampe, tomat, agurk, purløg og rugbrød.	Snitte med rejer.
Tirsdag d. 29/7	Stegt flæsk med persillesauce kogte kartofler grønt.	Stikkelsbærgrød med mælk/fløde.
Onsdag d. 30/7 Fødselsdag Stuen Rosa	Wienerschnitzler med citron, kapers, peberrod, ansjoser kartofler, brunsauce og bønner.	Islagkage
Torsdag d. 31/7	Pasta bolognese med parmesanost og salat	Spejlæg (ananas/fersken) flødeskum
Fredag d. 1/8 fødselsdag 2. sal	Ovnbagt laks med hollandaisesauce, kartofler og grønt	Is med vafler
Lørdag d. 2/8	Hamburgerryg med pastasalat.	Frugttærte med creme fraiche
Søndag d. 3/8	Kalkun gordan blue, pommes frites, dressing, salat	Nougatrand med karmelsauce.
Mandag d. 4/8	Hjemmelavede tærter med tomat, basilikum og mozzarella, grøn salat med mormordressing.	Ananasring med hønsesalat og karse.
Tirsdag d. 5/8	Hakkebøf med bløde løg, sauce, kogte kartofler og snack grønt.	Frisk frugt med vaniljecreme
Onsdag d. 6/8	Pølser med kold kartoffelsalat Ketchup og sennep	Kold skål med kammerjunker
Torsdag d. 7/8 Fødselsdag stuen Anna Kringle	Mørbradbøf i gorgonzola sauce og nye kartofler salat med mormor dressing	Jordbær med fløde.
Fredag d. 8/8	Sprængt nakke med aspargessauce, kogte kartoffeller og grønne bønner.	Jordbærgrød med fløde/mælk.
Lørdag d. 9/8 Fødselsdag 1 sal.	Varmrøget laks med kold urtecreme, kogte kartofler og grønt	Islagkage.
Søndag d. 10/8 Fødselsdag 1 sal.	Stegt flæsk med persillesauce, kogte kartofler og rødbeder.	Citronfromage 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.