

Uge nr. 33 & 34	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 11/8	Sommergryde (skinkekød i tern) med kogte ris.	Abrikosgrød med mælk/fløde.
Tirsdag d. 12/8 Fødselsdag 2. sal	Røde pølser med varm kartoffelsalat, ketchup og sennep	Ispind m. chokolade
Onsdag d. 13/8	Frikadeller med kold kartoffelsalat og salat.	Frisk frugt.
Torsdag d. 14/8	Pasta med kødsauce og Råkost.	Hawaii koldskål med kammerjunker
Fredag d. 15/8 fødselsdag 2. sal	Flæskesteg med skysauce kartofler og agurkesalat	Citronfromage m. flødeskum
Lørdag d. 16/8	Rødspætteruller med laksemousse, citronsauc, kogte kartofler og gulerødder. Minus fisk: Kalkun	Nøddetærte.
Søndag d. 17/8 fødselsdag 2. sal	Hønsekødsuppe med urter og boller	Jordbærtrifli med flødeskum
Mandag d. 18/8	Æggekage med bacon, tomat, purløg og rugbrød.	Snitte med rejesalat og dild.
Tirsdag d. 19/8 Fødselsdag 1 sal.	Overraskelse	Vaniljeis med friske bær.
Onsdag d. 20/8	Græsk farsbrød med stegte kartofler, tomat sauce og tomat salat.	Mango koldskål.
Torsdag d. 21/8	Aspargessuppe med kødboller og flutes.	Vaniljeis med friske bær.
Fredag d. 22/8	Koteletter i fad med kogte ris og grønt.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Lørdag d. 23/8	Varmrøget laks med kold urtesauce, kogte kartofler og salat. Minus fisk: Frikadeller.	Fransk chokoladetærte.
Søndag d. 24/8	Skinke med flødekartofler og grøntsager.	Æbletærte med creme fraiche.

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.