

Uge nr. 35 & 36	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 25/8	Stegte kyllingelår med røsti kartofler, kold bearnaisecreme og ærter.	Hindbær koldskål med kammerjunker.
Tirsdag d. 26/8	Stegt laksefrikadeller med hollandaisesauce, kogte kartofler og grønne bønner. MINUS FISK: Kalkunbryst.	Frugttærte med creme fraiche.
Onsdag d. 27/8	Krebinetter med stuvet sommerkål og kogte kartofler.	Melon i mundrette stykker.
Torsdag d. 28/8	Tarteletter m. høns i asparges.	Belgiskes vafler.
Fredag d. 29/8	Svamperagout med frisk pasta og revet parmesanost.	Snitte med skinkesalat og karse.
Lørdag d. 31/8	Boston steg med skysauce og kogte kartofler og grøn salat.	Sveskegrød med mælk/fløde.
Søndag d. 31/8	Hamburgerryg med flødekartofler og grøntsager.	Cheesecake.
Mandag d. 1/9	Stegt lever med løgsauce, kartofler og surt.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Tirsdag d. 2/9	Biksemad med rugbrød, rødbede og sennep.	Frisk frugtsalat med chokoladestykker.
Onsdag d. 3/9	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder.	Vandbakkelse med creme.
Torsdag d. 4/9	Fransk løgsuppe med ostebrød.	Ananasring med hønsesalat og karse.
Fredag d. 5/9	Kylling i karry med ris.	Kiks med ost og frugt.
Lørdag d. 6/9 Fødselsdag 1 sal. Fødselsdag 2 sal.	Overraskelse.	
Søndag d. 7/9	Stegte fiskefilet med pommes, remoulade og råkost. MINUS FISK: Kylling bøf.	Henkogt frugt med chokoladesauce.

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.