

Uge nr. 37 & 38	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 8/9	Klarsuppe med kød/melboller og urter og flutes.	Træstammer
Tirsdag d. 9/9	Skinkefarsbrød med kogte kartofler, sauce og grønt.	Koldskål med kammerjunker.
Onsdag d. 10/9 Fødselsdag 1 sal.	Skaldyrs platte med surdejs brød og smør.	Friske bær og frugt.
Torsdag d. 11/9	Grøntsagslasagne.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Fredag d. 12/9	Græsk farsbrød med stegte kartofler, tomat sauce og tomat salat.	Græsk yoghurt med syltet mango.
Lørdag d. 13/9	Varmrøget laks med kold urtesauce, kogte kartofler og grøntsager. Minus fisk: frikadelle	Jordbærfromage med flødeskum.
Søndag d. 14/9	Farseret porre med skysauce, kogte kartofler og grøntsager.	Isvaffel.
Mandag d. 15/9	Wienerpølser med varm kartoffelsalat, ketchup og sennep.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Tirsdag d. 16/9	Øl braiseret kalvegrydesteg med smørstegte kartofler, waldorfsalat og kogte bønner.	Rødvins kogte pære med råcreme.
Onsdag d. 17/9	Frikadeller med kogte kartofler, skysauce og hjemmelavet rødkål.	Is med vafler.
Torsdag d. 18/9	Gryderet med søde kartofler, kokos og kikærter.	Snitte med skinkesalat og karse.
Fredag d. 19/9	Rullesteg m. svesker, kogte kartofler, skysauce og surt.	Frisk frugt i mundrette stykker.
Lørdag d. 20/9	Kogt skinke m. flødekartofler og grøntsager.	Æbletærte med creme fraiche.
Søndag d. 21/9	Kylling i karry med ris og grøntsager.	Cheesecake.

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.