

Uge nr. 39 & 40	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 22/9	Svampe Bourguignon (gryderet med svampe) med rodfrugtmos.	Hyldebærsuppe med flødeskum.
Tirsdag d. 23/9	Brændende kærlighed med kartoffelmos	Kvarkdessert med saftsauce.
Onsdag d. 24/9	Maddag Opskrifter kost.dk	Gammeldags æblekage.
Torsdag d. 25/9	Hakkebøf med bearnaisesauce, stegte kartofler og ærter.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Fredag d. 26/9	Stegt lever med bløde løg, skysauce, kogte kartofler og grøntsager.	Sarah Bernard.
Lørdag d. 27/9	Thai kylling med karry og grøntsager og kogte ris.	Vafler med marmelade og sukker.
Søndag d. 28/9	Braiseret svinekæber med rodfrugtmos og surt.	Frugttærte med creme fraiche.
Mandag d. 29/9	Græsk musaka med hjemmebakket brød.	Græsk yoghurt med frugtpure.
Tirsdag Fødselsdag stuen d. 30/9	Stegt flæsk med kogte kartofler og persillesauce. Karotter.	Islagkage
Onsdag d. 1/10	Rodfrugtsuppe med flutes.	Melon med skinke.
Torsdag d. 2/10	Vildt aften.	Æblesuppe med vaniljeis.
Fredag d. 3/10 Fødselsdag 1 sal.	Millionbøf med kartoffelmos.	Rødgrød med fløde.
Lørdag d. 4/10	Gullach med kartofler og hjemmesyltet rødbeder.	Bailey fromage med flødeskum.
Søndag d. 5/10	Fiskefilet med remoulade, pommes og grønt. Minus Fisk: Stegt kylling.	Chokolade roulade med flødeskum.

1Ret 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.