

Uge nr. 41 & 42	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 6/10	Forloren and med kogte kartofler, skysauce og surt.	Crumblekage med creme fraiche
Tirsdag d. 7/10	Lasagnette med råkost	Hybensuppe med flødeskum.
Onsdag d. 8/10	Skipperlabskovs med rugbrød og rødbeder.	Frugt i mundrette stykker.
Torsdag d. 9/10	Svinemørbrad med bløde løg, kogte kartofler, skysauce og efterårssalat.	Frugtgrød med fløde/mælk.
Fredag d. 10/10	Græskarsuppe med flutes.	Croissant med rejesalat.
Lørdag d. 11/10	Fylt fiskefilet med pommes frites, hvidløgsdressing og råkost. MINUS FISK: Frikadeller	Fløderand med chokoladesauce.
Søndag d. 12/10	Pasta med kødsauce og parmesan.	Is med vafler.
Mandag d. 13/10	Æggekage med ost, rugbrød og purløg.	Snitte med gravet laks, dild og rævesauce.
Tirsdag d. 14/10	Fisk i fad med kogte kartofler og grøntsager. MINUS FISK: Kyllingegryde	Fugleredder med creme og frugt.
Onsdag d. 15/10 Fødselsdag 2. sal.	Flæskesteg med kartofler, skysovs og rødkål	Frugt med is
Torsdag d. 16/10	Kyllingegryde med citron/timian med frisk pasta.	Træstammer.
Fredag d. 17/10	Karrygryde med kokos og søde kartofler og fladbrød.	Wraps med røget skinke og flødeost.
Lørdag d. 18/10	Kogt skinke med flødekartofler og grønne bønner.	Henkogt frugt med vaniljecreme.
Søndag d. 19/10 Fødselsdag 2. sal.	Gullasch med kartoffelmos og surt	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.