

Uge nr. 43 & 44	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 20/10	Aspargessuppe med kødboller og flutes.	Bærcrumble med creme fraiche
Tirsdag d. 21/10 Fødselsdag 2. sal.	Forloren hare med kartofler, skysovs og surt	Is med vafler
Onsdag d. 22/10	Lakselasagne med gulerodsråkost. MINUS FISK = Lasagne	Kvarkdessert med frugtsauce.
Torsdag d. 23/10	Vegetarisk stroganoff med svampe, kartoffelmos og syltet rødbeder.	Snitte med skinkesalat og ærteskud.
Fredag d. 24/10	Hakkebøf med bløde løg, skysauce og kogte kartofler.	Sveskegrød med mælk/fløde.
Lørdag d. 25/10	Marineret kyllingebryst med ovnstegte kartofler, paprika/tomatsovs og grøntsager.	Cheesecake.
Søndag d. 26/10	Nakkekoteletter med karrysauce og kogte ris.	Amerikanske pandekager med sirup.
Mandag d. 27/10	Kalvekød i hvid sur/sød sauce med kogte kartofler og grøntsager.	Æblesnitte/lommer.
Tirsdag d. 28/10	Dampet fisk med hvidvin sauce, kogte kartofler og grøntsager. MINUS FISK = Kylling	Tyttebærris.
Onsdag d. 29/10	Svamperagout med frisk pasta og parmesan.	Kiks med ost og druer.
Torsdag d. 30/10	Thai kyllingegryde med grøntsager og kogte ris.	Frisk melon i mundrettesykker.
Fredag d. 21/10	Klar suppe med kød og melboller.	Pære i rødvin med vaniljecreme.
Lørdag d. 1/11	Hamburgerryg med aspargessauce, kogte kartofler og grøntsager.	Chokoladeispind.
Søndag d. 2/11 Fødselsdag 2. sal.	Løgtærte med grøn salat og feta	Abrikosgrød med mælk/fløde

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.