

Uge nr. 45 & 46	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 3/11	Forloren hare med vildtsauce, stegte kartofler og surt.	Hybensuppe med flødeskum.
Tirsdag d. 4/11	Skipperlapsskovs m/ rugbrød, sennep og hjemmelavet rødbeder.	Frugtgrød med fløde/mælk.
Onsdag d. 5/11	Boller i karry med kogte ris og ærter.	Vaniljebudding med saftsauce.
Torsdag Fødselsdag stuen d. 6/11	Hakkebøf med bløde løg, brun sauce, stegte bådekartofler hjemmelavet agurkesalat.	Gammeldags æblekage med flødeskum og gele.
Fredag d. 7/11 Fødselsdag 1 sal.	Stegt kalvelever med bløde løg, sauce, kogte kartofler og surt.	Citronfromage flødeskum og chokolade.
Lørdag d. 8/11	Bostonsteg med flødekartofler og grøntsager	Nøddetærte.
Søndag d. 9/11	Urtemarineret kalkun med stegt kartofler, sauce og grøntsager	Valnødtærte med creme fraiche.
Mandag d. 10/11 Mortensaften.	Grønkålssuppe med flutes.	Kiks med ost og druer.
Tirsdag d. 11/11	Mørbrad i fad med champignon, kogte kartofler og karotter	Rødvins kogte pære med råcreme.
Onsdag d. 12/11	Krebinetter med stuvede spidskål, kogte kartofler.	Chokoladecake med vaniljeis.
Torsdag d. 13/11	Panang med kokosmælk, kogte ris og koriander.	Snitte med krebsesalat og dild
Fredag d. 14/11	Spaghetti bolognese revet ost.	Rødgrød med fløde/mælk
Lørdag d. 15/11	Marineret nakkefilet med flødekartofler og grøntsager.	Fromage med flødeskum.
Søndag d. 16/11	Farseret porrer med kogte kartofler, skysauce og surt.	Fløderand 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.