

Uge nr. 47 & 48	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 17/11 Fødselsdag 2. sal.	Gulerod/linsesuppe med flutes	Snitte med Skinkesalat og ærteskud
Tirsdag d. 18/11 Fødselsdag stuen	Stegt flæsk med persillesauce, kogte kartofler og surt.	Islagkage
Onsdag d. 19/11	Burger med hakkebøf agurkesalat, icebergsalat og burgerdressing.	Æblegrød med fløde/mælk.
Torsdag d. 20/11	Stegt kylling med skysauce, stegte kartofler og agurkesalat	Spejlæg med flødeskum (fersken og ananasring).
Fredag d. 21/11	Torsk med tomat/oste topping med kogte kartofler og grønne bønner.	Hyldebærsuppe med æblestykker.
Lørdag d. 22/11	Enebærgryde med kogte ris.	Cheesecake
Søndag d. 23/11	Hamburgerryg flødekartofler grøntsager	Sarah Bernard.
Mandag d. 24/11 Fødselsdag 1 sal.	Flæskesteg med sauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål.	Isvaffel.
Tirsdag d. 25/11	Brunkål med sprængt nakke, sennep og rødbeder.	Amerikanske pandekager med sirup.
Onsdag d. 26/11 Fødselsdag 2. sal.	Bagt laks med kogte kartofler, hollandaise og ærter.	Islagkage.
Torsdag d. 27/11	Svampe bourgognen med rodfrugtmos og surt	Croissant med skaldyrssalat og karse
Fredag d. 28/11	Kartoffel/porresuppe med ristet bacon.	Blommegrød med mælk/fløde.
Lørdag d. 29/11	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder.	Henkogt frugt med flødeskum.
Søndag d. 30/11 1 Advent.	Kalkun Gordon Blue med kogte kartofler, aspargessauce og grøntsager.	Blåbærtærte 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.