

Uge nr. 49 & 50	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 1/12	Julemedister med stuvet spinat og kogte kartofler.	Sveskegrød med mælk/fløde.
Tirsdag d. 2/12	Gule ærter med flæsk, sennep, rødbede og kartofler.	Jordbæris med chokoladevafler.
Onsdag d. 3/12	Klar supper med urter m/ kødboller og melboller.	Kiks med nøddeost og frugt.
Torsdag d. 4/12 Fødselsdag 1 sal.	Frikadeller med kogte kartofler, skysauce og hjemmelavet rødkål.	Citronfromage med flødeskum.
Fredag d. 5/12	Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder.	Sarah Bernhard kager
Lørdag d. 6/12	Paneret kalkun med ost og skinke med pommes frites og dressing	Honningkage.
Søndag d. 7/12 2. Advent.	Rødspætteruller med hollandaisesauce med kogte kartofler og grøntsager. Minus fisk: Kylling.	Æbletærte med creme fraiche.
Mandag d. 8/12	Kogt oksekød med peberrodssauce, kogte kartofler og grøntsager.	Henkogt frugt med makronflødeskum.
Tirsdag d. 9/12	Mørbradbøffer med skysovs, bagekartofler og rå gnavgrøntsager	Chokolademousse
Onsdag d. 10/12 Fødselsdag 2 sal.	Suppe.	Is med vafler.
Torsdag d. 11/12	Glaseret skinke med bagte rodfrugter og stuvet porre	Frugtgrød med mælk/fløde.
Fredag d. 12/12	Millionbøf med mos og surt	Trifli
Lørdag d. 13/12	Stegt kylling med skysauce, kogte kartofler, grøntsager og hjemmelavet agurkesalat.	Amerikanske pandekager med sirup.
Søndag d. 14/12 3. Advent.	Steg med bearnaisesauce, stegte kartofler og grøntsager.	Fløderand med jordbærsauce.

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.