

Uge nr. 51 & 52	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 15/12 Fødselsdag 1 sal.	Overraskelse	Frugtsalat med chokoladestykker.
Tirsdag d. 16/12	Karrykål (Oksekød) med rugbrød og hjemmelavet rødbeder.	Kiks med brie ost og vindruer.
Onsdag d. 17/12	Pasta med bacon/flødesovs og grøntsager	Belgiske vafler med syltetøj og sukker.
Torsdag d. 18/12	Benløse fugle med kartoffelmos og surt.	Frugtgrød med fløde eller mælk.
Fredag d. 19/12 Fødselsdag 2 sal.	Overraskelse.	Islagkage.
Lørdag d. 20/12	Steg med flødekartofler og kogte grøntsager.	Træstammer.
Søndag d. 21/12 4. Advent.	Boller i karry med kogte ris og ærter.	Ispind med chokolade.
Mandag d. 22/12	Rodfrugtsuppe med flutes.	Snitte med laks
Tirsdag d. 23/12 Lille juleaften	Glaseret juleskinke stuvet grønlankål og kogte kartofler.	Gåsebryst.
Onsdag d. 24/12 Juleaften	Andesteg, flæskesteg, brunsauc, brune og hvide kartofler, hjemmelavet rødkål og ½ æble med gele.	Ris a la mande med kirsebærsauc.
Torsdag d. 25/12 Første juledag.	Mørbrad i fad med champignon, kogte kartofler og karotter.	Chokoladetærte
Fredag d. 26/12 Anden juledag.	Stegt kylling med paprikasauce, stegte kartofler og bønner.	Indbagt camembert med solbærmarmelade.
Lørdag d. 27/12	Chili con carne med kogte ris og cremefraichen.	Cheesecake.
Søndag d. 28/12	Stegt fiskefilet med pommes, remoulade og citron.	Stikkelsbær/kiwigrød med fløde/mælk.

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.