

Uge nr. 1 & 2	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag d. 29/1	Klarsuppe med boller og urter og flutes.	Kiwi/stikkelsbærgrød med mælk/fløde.
Tirsdag d. 30/1 Fødselsdag 1 sal.	Hakkebøf med bløde løg, kogte kartofler, sauce og surt.	Islagkage.
Onsdag d. 31/1	Braiseret kalvesteg med vild sauce, waldorfsalat, små stegte kartofler, og tyttebær.	Røde hjertekager.
Torsdag d. 1/1	Fyldte rødspætter med hollandaisesauce, kogte kartofler og grøntsager. Minus fisk: kalkun	Frugttærte med creme fraiche.
Fredag d. 2/1 Fødselsdag 1 sal.	Overraskelse.	Chokoladeis dessert.
Lørdag d. 3/1	Forårsruller med sur/sød sovs + soya og Lones rissalat.	Frugttærte med æbler.
Søndag d. 4/1	Lasagne med råkost.	Pandekager med nøddecreme.
Mandag d. 5/1	Kylling i rødvin med kogte kartofler og kogte bønner.	Henkogt frugt med makronflødeskum.
Tirsdag d. 6/1	Karryret med kikærter og grøntsager med ris.	Snitte med røget laks og dild.
Onsdag d. 7/1	Gullasch med kartoffelmos og rødbeder.	Hyldebærsuppe med æbler og flødeskum
Torsdag d. 8/1	Krebinetter med stuvet hvidkål og kogte kartofler.	Karamelrand med frugt.
Fredag d. 9/1	Bagt laks med syrlig peberfrugtsauce, kogte kartofler og kogte bønner. Minus Fisk: kyllingebryst.	Chokolademousse med flødeskum.
Lørdag d. 10/1	Stegt kylling med tomatsauce, kartoffelbåde og grøntsager.	Vafler med syltetøj og sukker.
Søndag d. 11/1	Skinkegryde med cocktailpølser, kogte ris og kogte broccoli.	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.