

Uge nr. Uge 3 & 4	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 12/1	Gullash suppe med hjemmebagt flute.	Henkogt fersken med råcreme.
Tirsdag 13/1	Forloren hare med vildsauce, kogte kartofler og surt.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Onsdag 14/1	Frisk pasta med svampe, soltørret tomater, squash og parmesan	Mini forårsruller med soya og sød chilisauce.
Torsdag 15/1	Koteletter i fad med ris.	Hjemmelavede vafler med flødeskum og syltetøj.
Fredag 16/1	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder.	Hasselnød tærte
Lørdag 17/1	Stegt Kylling med skysauce Hjemmelavet agurk salat og kogte kartofler.	Vaniljeis med chokoladesovs
Søndag 18/1	Fyldte fiskefilet med pommes Remoulade og citron. Minus fisk: kalkun	Frugttærte med creme fraiche.
Mandag 19/1	Tarteletter med høns i asparges.	Pandekager med marmelade og sukker.
Tirsdag 20/1	Gule ærter med sprængt nakke, rugbrød og rødbeder.	Rødgrød med fløde / mælk
Onsdag 21/1	Boller i selleri med kogte kartofler og persille drys.	Citronfromage med flødeskum
Torsdag 22/1	Lasagne med butternut squash, spinat og salvie.	Brie med kiks, frugt og peberfrugt.
Fredag 23/1	Bøf Lindstrøm med kogte kartofler, skysovs og surt	Nougatstang
Lørdag 24/1	Rødspættefilet rullet med røget laksemousse, citronsovs, kogte kartofler og blancheret ærter. Minus fisk: farseret porre.	Jordbæris med vafler.
Søndag 25/1	Kalkun cordon bleú med paprikasauce, røsti kartofler og grøntsager.	Træstammer.

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.