

Uge nr. Uge 5 & 6	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 26/1	Gulerods/linsesuppe med ostebrød.	Ispind med chokolade.
Tirsdag 27/1	Tema aften	
Onsdag 28/1	Frikadeller med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål.	Kvarkdessert med kirsebær.
Torsdag 29/1	Bagt tomat/feta sovs med frisk pasta, parmesan og friske kogte grøntsager	Bærcrumble med creme fraiche.
Fredag 30/1	Stegt flæsk med persillesauce, kogte kartofler, gulerødder.	Frugtsalat.
Lørdag 31/1	Marineret skinkesteg med kartoffelkroetter, skysauce og grøntsager	Fløderand med karamelsauce.
Søndag 1/2	Fiskefrikadeller med remoulade, bådekartofler, citron og grøntsager. Minus fisk= Frikadeller	Frugtgrød med mælk/fløde.
Mandag 2/2	Fyldig grøntsagssuppe med ristet bacon og hjemmelavet flutes.	Warps med røget laks og flødeost.
Tirsdag 3/2	Stegte ben med brun sauce, kogte kartofler og grøntsager.	Rødvinskogte blommer med vaniljecreme.
Onsdag 4/2	Sprængt kogte kalv med peberrodssauce, kogte kartofler og ærter.	Frisk frugt
Torsdag 5/2	Stegt lever med bløde løg, sauce, kogte kartofler og surt.	Gammeldags æblekage.
Fredag 6/2 Fødselsdag Dronning Mary	Ribbensteg med skysauce, kogte kartofler og rødkål.	Gåsebryst.
Lørdag 7/2	Steg med flødekartofler og råkost.	Frugtgrød med fløde/mælk.
Søndag 8/2	Alaska sejfilet paneret med hollandaisesauce kogte kartofler og kogte bønner. Minus fisk: kalkun.	Amerikanske pandekager med is

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.