

Uge nr. Uge 7 & 8	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 9/2 Fødselsdag stuen.	Ribbensteg med skysauce, røsti kartofler og gulerods råkost.	Is med vafler.
Tirsdag 10/2	Svamperagout med frisk pasta.	Sveskegrød med fløde/mælk.
Onsdag 11/2	Rød thai karry med kylling og kogte ris.	Chokoladetærter.
Torsdag 12/2	Lasagnette med gulerods råkost.	Vafler med marmelade.
Fredag 13/2	Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder	Sarah Bernhardt.
Lørdag 14/2	Stegte fiskefilet med pommes remoulade og citron. Minus fisk: kalkun cordon blue.	Kiks med ost og frugt.
Søndag 15/2	Kogt hamburgerryg med flødekartofler og broccoli.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Mandag 16/2	And i sur/sød sauce med kogte ris.	Ispind med Chokolade.
Tirsdag 17/2	Hjerter i flødesauce med kartoffelmos og surt.	Chokoladebudding med flødeskum.
Onsdag 18/2	Brunkål med kålpølser.	Æblegrød med mælk/fløde.
Torsdag 19/2	Kartoffel/porresuppe med ristet bacon	Flutes med tunsalat.
Fredag 20/2	Dampet fisk med citronsauc, kogte kartofler og kålsalat. Minus fisk: Alm. Lasagne.	Fromage med frugt.
Lørdag 21/2	Marineret nakkesteg, flødekartofler og grønne bønner.	Paneret camembert med solbærmarmelade.
Søndag 22/2	Farseret kalkun med røsti kartofler, skysauce 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.