

Uge nr. Uge 9 & 10	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 23/2	Boller i selleri med kogte kartofler og persilledrys.	Fløderand/ med chokoladesauce.
Tirsdag 24/2	kalvefrikasse med kartofler og kogte grønne bønner.	Kiks med nøddeost og frugt.
Onsdag 25/2 Fødselsdag stuen	Stegt kylling med skysauce, stegte kartofler og grønt	Islagkage.
Torsdag 26/2	Forloren and med skysauce, kogte kartofler og surt.	Hvid chokolademousse med blåbær.
Fredag 27/2	Krebinetter med stuvet hvidkål og kogte kartofler.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Lørdag 28/2	Fiskefrikadeller med kogte kartofler og hollandaisesauce. Minus fisk: Fridadelle.	Belgiske vafler med marmelade og sukker.
Søndag 1/3	Chili con carne med ris og creme fraiche.	Frugttærte med creme fraiche.
Mandag 2/3	Svenskpølseret med purløg.	Nøddetærte.
Tirsdag 3/3	Svampesuppe med flutes.	Mini forårsruller med Soya og chilisauce.
Onsdag 4/3	Kylling i sennepssovs med kogte ris.	Abrikosgrød med mælk/fløde.
Torsdag 5/3	Græske farsbrød med ovnstegte kartofler og tzatziki	Henkogt pære med makronflødeskum.
Fredag 6/3	Dampet laks med hollandaisesauce, kogte kartofler og bønner. Minus fisk: Kylling.	Sarah Bernard kage
Lørdag 7/3	Limemarineret kalkunbryst med kartoffelkroketter, skysovs og grønt	Cheesecake.
Søndag 8/3	Farseret porre med skysauce, kogte kartofler og broccoli.	Isvaffel.

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.