

Uge nr. Uge 15 & 16	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 6/4 2. Påskedag	Kogt skinke med flødekartofler og kogte ærter	Valnødtærte
Tirsdag 7/4	Ribbensteg med kogte kartofler, skysauce og rødkål	Gåsebryst
Onsdag 8/4	Suppe med flutes	Varmrøget laks med urtedressing og flutes
Torsdag 9/4	Frisk pasta med rejer, hvidløg og parmesan med salat	Frugtgrød med mælk/fløde
Fredag 10/4	Kylling i karry med ris	Hjemmelavet hindbær koldskål med kammerjunker
Lørdag 11/4	Grill kølle med pommesteg og grøn salat og dressing	Is med vafler
Søndag 12/4	Kalkun gordon blue med røsti kartofler, skysauce og broccoli	Belgiske vafler med chokoladesovs og frugt
Mandag 13/4	Forloren hare med vildt sauce, kogte kartofler og surt	Abrikosgrød med mælk/fløde
Tirsdag 14/4 Fødselsdag Stuen	Kogte kalvebryst med peberrodssovs, kogte kartofler og agurkesalat	Citronfromage
Onsdag 15/4	Stegt kylling med kogte kartofler, skysauce og grøn salat	Kold rabarbersuppe med vaniljeis
Torsdag 16/4	Gulerods/linsesuppe med flutes	Snitte med hønsesalat og karse
Fredag 17/4	Paneret flæsk med persillesauce, kogte kartofler	Hjemmelavet koldskål med crunch
Lørdag 18/4	Lakselasagne med salat. MINUS FISK: okselasagne	Cheesecake
Søndag 19/4 Fødselsdag 2. sal.	Øl marinerede nakkesteg med røsti, skysauce og karotter	Henkogt frugt med chokoladesauce

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.