

Uge nr. Uge 17 & 18	Varm mad aften	Dessert/forret aften
<b>Mandag 20/4</b> Fødselsdag stuen	Bøf stoganoff med mos og rødbeder	Citronfromage
<b>Tirsdag 21/4</b>	Aspargessuppe med kødboller og flutes.	Blinis med rejer og pynt.
<b>Onsdag 22/4</b>	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder	Alliancegrød med mælk/fløde.
<b>Torsdag 23/4</b>	Dampet hvidfisk med sennep sauce, kogte kartofler og hakket rødbeder. <b>Minus fisk = gryderet</b>	Rabarberkage med creme fraiche.
<b>Fredag 24/4</b> Fødselsdag stuen.	Kyllingebryst med brun sovs, kogte kartofler, agurkesalat og salat	Nougatis med vafler
<b>Lørdag 25/4</b>	Kogt hamburgerryg med aspargessauce, kogte kartofler og grønt.	Chokolademousse med flødeskum
<b>Søndag 26/4</b>	Mørbrad i fad med kartofler og grøntsager.	Amerikanske pandekager med sirup.
<b>Mandag 27/4</b>	Græsk farsbrød med tzatziki, stegte kartofler og græsk salat.	Græsk yoghurt med mango/passionsfrugt pure.
<b>Tirsdag 28/4</b>	Kyllingefrikadeller med paprikasauce, stegte kartofler og grøn salat.	Frisk melon i mundrette -stykker
<b>Onsdag 29/4</b>	Dampet laks med urtecreme, små kartofler og grønne asparges. <b>Minus fisk: kyllingebryst</b>	Fromage med flødeskum
<b>Torsdag 30/4</b>	Pandekager med linsefyld og råkost.	Snitte med rejer, mayo og dild.
<b>Fredag 1/5</b>	Skinkesteg med flødekartofler og grønt.	Træstammer.
<b>Lørdag 2/5</b>	Stegt kylling med bearnaisesauce, bådekartofler og broccoli.	Rabarbergrød med mælk/fløde.
<b>Søndag 3/5</b>	Lasagne med råkost.	Vaniljeis med frugt.

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 køkkenpersonale.