

Uge nr. Uge 19 & 20	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 4/5	Pasta med kødsauce.	Koldskål med kammerjunker.
Tirsdag 5/5	Sprængt nakke med aspargessauce, kogte kartofler og grønne asparges.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Onsdag 6/5	Grøntsagsragouts med kikærter og kogte ris.	Warps med laks.
Torsdag 7/5	Hjemmelavet pizza.	Frugtsalat med råcreme.
Fredag 8/5	Krebinetter med stuvet kål og kogte kartofler.	Appelsinfromage.
Lørdag 9/5	Fiskefrikadeller med hollandaisesauce, kartoffelbåde og grønne asparges.	Rabarbercrumble med creme fraiche.
Søndag 10/5	Steg med flødekartofler og grønne bønne.	Brie med kiks og druer.
Mandag 11/5	Mørbradbøffer i gorgonzola-sauce med frisk pasta.	Frisk frugt.
Tirsdag 12/5 Fødselsdag 1 sal.	Koteletter i fad med cocktailpølser og paprika og ris	Is.
Onsdag 13/5	Krebinetter med stuvet spidskåls og kogte kartofler.	Rabarber/jordbærgrød med mælk/fløde.
Torsdag 14/5 Kristi himmelfart.	Stegt kyllingelår med skysauce, stegte kartofler, agurkesalat og snack grønt.	Hjemmelavet is med chokolade/appelsin og vafler.
Fredag 15/5	Dampet fisk med hvidvinsurtesauce, kogte kartofler og asparges.	Hawaii koldskål med kammerjunker.
Lørdag 16/5 Fødselsdag 1 sal.	Hakkebøf med Blød løg, sauce, kogte kartofler og tomatsalat.	Islagkage.
Søndag 17/5	Sommergryde med spæde grøntsager og kalv i tern og kartofler	Henkogt fersken med råcreme.

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.