

Uge nr. Uge 37 & 38	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 7/9	Klarsuppe med kød/melboller og urter og flutes.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Tirsdag 8/9	Skinkefarsbrød med kogte kartofler, sauce og grønt.	Bagte æbler med kanel/sukker og flødeskum.
Onsdag 9/9	Grøntsagslasagne.	Koldskål med kammerjunker.
Torsdag 10/9	Skaldyrspatte med surdej brød og smør.	Gateau marcel. (Emma)
Fredag 11/9	Græske frikadeller med stegte kartofler, tomatsauce og tomatsalat.	Græsk yoghurt med syltet mango.
Lørdag 12/9	Dampet rødspætteruller med laks, hollandaisesauce, kogte kartofler og broccoli. Minus:kylling	Træstammer.
Søndag 13/9	kalvefrikasse med kogte kartofler.	Isvaffel.
Mandag 14/9	Wienerpølser med varm kartoffelsalat, ketchup og sennep.	Frisk frugt i mundrette stykker.
Tirsdag 15/9	Øl braiseret kalvegrydesteg med smørstegte kartofler og kogte bønner.	Rødvins kogte pære med råcreme.
Onsdag 16/9	Frikadeller med kogte kartofler, skysauce og hjemmelavet rødkål.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Torsdag 17/9	Gryderet med søde kartofler, kokos og kikærter.	Snitte med rejer, mayo, citron og dild.
Fredag 18/9	Rullesteg m. svesker, kogte kartofler, skysauce og surt.	Jordbærfraiche med flødeskum.
Lørdag 19/9	Kogt skinke m. flødekartofler og grøntsager.	Æbletærte med creme fraiche.
Søndag 20/9	Kylling i thai karry med ris og grøntsager.	Cheesecake.

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.