

Uge nr. 1 & 2	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 1/1	Stegt fiskefilet m. pommes, remoulade og citron.	Othello-lagkage
Tirsdag 2/1	Hakkebøf m. kogte kartofler, bløde løg, skysauce og surt.	Croissant m. skinkesalat.
Onsdag 3/1	Gullash gryde m. kartoffelmos og surt.	Frugtgrød m. mælk/fløde.
Torsdag 4/1	Bostonsteg m. kogte kartofler, bearnaisesauce og grøntsager.	Sherryfromage m. flødeskum.
Fredag 5/1	Kyllingefrikadeller m. krydderurter, kartoffelbåde, paprikasauce og grøntsager.	Dessertkage.
Lørdag 6/1	Tarteletter med skinke, ærter og gulerødder.	Svampesuppe.
Søndag 7/1	Hvidkålsrouletter m. kogte kartofler, skysauce og surt.	Is m. vafler.
Mandag 8/1 Økologi kursus	Rullesteg m. svesker, kogte kartofler, skysauce og surt.	Frugttærte m. vaniliecreme.
Tirsdag 9/1 Økologi kursus	Bøf stroganoff m. kartoffelmos og surt.	Frugtsalat af henkogt frugt og råcreme.
Onsdag 10/1	Fisk i fad m. grøntsager og kogte kartofler.	Snitte m. hønsesalat.
Torsdag 11/1	Spaghetti bolognese m. revet parmesanost.	Citronfromage m. flødeskum.
Fredag 12/1	Krebinetter m. kogte kartofler og stuvet ærter og gulerødder.	Kræmmerhuse m. marmelade og flødeskum.
Lørdag 13/1	Boller i selleri m. kogte ris og grøntsager.	Frugtgrød m. mælk/fløde.
Søndag 14/1	Stegt kylling m. røsti kartofler, paprikasauce og grøntsager.	Lakseroulade m. flut ^é ,

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.