

| Dag | Menu 1 | Menu 2 | Biret | Side | 1 |
|------------------|--|--------|--|------|---|
| TOR 1 | FISKEFRIKADELLER PERSILLESAUCE, BROCCOLIBLAND, REMOULADE | | TÆRTE M. KYLLING OG CHAMPIGNON | | |
| FRE 2 | GULE ÆRTER KØD, SENNEP, RØDBEDER | | TUNMOUSSE M. BRØD | | |
| LØR 3 | ST. LAKS HOLLANDAISE, GRØNT, KARTOFLER | | FRUGTSALAT RÅCREME, CHOKOLADEDRYSS | | |
| SØN 4 | KOTELET I FAD M. MED URTER, FLØDESOVS OG RIS/KARTOFLER OG | | JORDBÆRFROMAGE FLØDESKUM, CHOKOLADE | | |
| MAN 5 | BIKSEMAD M. BEARNAISESOVS, RUGBRØD OG RØDBEDE | | LINSESUPPE M. FLUTE | | |
| TIR 6 | IRSK STUVNING RUGBRØD, SENNEP, RØDBEDE | | REJEMAD PÅ FRANSKBRØD MED MAYONAISE OG CITRON | | |
| ONS 7 | MILLIONBØF KARTOFFELMOS, RØDBEDE, GRØNT | | TOMATSUPPE M. PORRE, BACONCRUNCH | | |
| TOR 8 | FRIKADELLER M. STUVEDE ÆRTER-GULERØDDER OG KARTOFLER | | TARTELETTER (1 STK) M. HØNSEKØDSSTUVNING | | |
| FRE 9 | BRÆNDENDE KÆRLIGHED M. BACON, RISTEDE RODFRUGTER OG RØDBEDER | | AVOKADO M. REJER DILDDRESSING OG FLUTE | | |
| LØR 10 | BØF BOURGUIGNON BAGT KARTOFFELMOS, GULERODSMIX | | ÆBLEKAGE FLØDESKUM, GELE | | |
| SØN 11 | FLÆSKESTEG SKYSAUCE, RØDKÅL, GLASERET CAROTTER,SURT | | NOUGATIS VAFLE, CHOKOLADESAUCE | | |
| MAN 12 | HJERTER I FLØDESOVS KARTOFFELMOS, GULEROD | | ASPARCESSUPPE KØDBOLLER | | |
| TIR 13 | STEGT KYLLING M. SKYSOVS, AGURKESALAT, GRØNT OG KARTOFLER | | LAKSEMAD PÅ TOASTBRØD | | |
| ONS 14 | TUNFRIKADELLER M. URTESOVS, KARTOFLER OG GRØNT | | RISENGRØD SMØR, KANELSUKKER | | |
| TOR 15 | HAKKEBØF BEARNAISESOVS, BLØDE LØG, GRØNTBL. | | KYLLINGESALAT BLANDET MED MIDDELHAVSGRØNT, RISTET BRØD | | |

| Dag | Menu 1 | Menu 2 | Biret | Side |
|-----------|--|--------|--|------|
| FRE 16 | KOGT KALVEKØD PEBERRODSSOVS, ROSENKÅL | | KLAR SUPPE URTER OG BOLLER | 2 |
| LØR 17 | SVINEKÆBER, ØLBRAISET SKYSOVS, KART.-PASTINAKMOS, OVNBAKT GRØN | | TRIFLI M. ÅRSTIDENS FRUGT | |
| SØN 18 | URTEMAR. SVINEKAM M. RØDVINSSAUCE, BAGTE RODFRUGTER OG KART. | | ANANASFROMAGE FLØDESKUM | |
| MAN 19 | GULERODSFRIKADELLER M. KARRYSOVS, KARTOFLER OG GRØNT | | THAISUPPE M. REJER, FLADBRØD | |
| TIR 20 | REVELSBEN M. SVESKER, ÆBLER, SKYSAUCE, RØDKÅL OG KART. | | TÆRTE MED REJER CHILI | |
| ONS 21 | WIENERPØLSER VARM KARTOFFELSALAT, SENNEP, KETCHUP | | PANDEKAGE MED RØGET HELLEFISK OG TOMAT-OSTECREME | |
| TOR 22 | ÅRSTIDENS FISK DAMPET, MED SOVS, KARTOFLER OG GRØNT | | GRØNTSAGSSUPPE M. FLUTE | |
| FRE 23 | STEGT KYLLING CARRYSOVS, LØSE RIS, ÆRTER | | ÆGGEKAGE M. BACON OG RUGBRØD | |
| LØR 24 | KALVESTEG SKYSAUCE, GLASERED PERLELØG, HARICOTVERT | | CITRONFROMAGE FLØDESKUM | |
| SØN 25 | MØRBRADGRYDE M. GRØNT, KARTOFLER OG SURT | | IS VAFLE, CHOKOLADESOVS | |
| MAN 26 | HAMBURGERRYG GRØNLANGKÅL, BRUNE KARTOFLER | | SKINKESALAT M. FLUTE | |
| TIR 27 | KALVEFRIKASSE KARTOFLER, PERSILLE | | KARTOFFELSUPPE M. JORDSKOKKE OG BRØD | |
| ONS 28 | STEGT FISK PERSILLESAUCE, RÅKOST OG KARTOFLER | | ÆBLEFLÆSK RUGBRØD | |
| TOR 29 | KREBINET M. STUVET BLOMKÅL OG KARTOFLER | | CAPPUCCINOMOUSSE M. FLØDESKUM | |
| FRE 30 | HUSARSTEG M. SKYSOVS, KARTOFLER, GRØNT OG SURT | | ISLAGKAGE | |
| LØR 31 | BENLØSE FUGLE VILDTSAUCE, TYTTEBÆR, GRILLSAUTEGRØNT | | ÆBLER I YOGHURTCREME RISTEDE MANDELFLAGER | |

Ret til ændringer forbeholdes

God appetit ønskes fra køkkenet, økonoma Lotte Justesen