

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side
TIR 1	<b>FORLOREN SKILDPADDE</b> FLUTE, ÆG		<b>HINDBÆRGRØD</b> FLØDE	1
ONS 2	<b>MILLIONBØF</b> KARTOFFELMOS, RØDBEDE, GRØNT		<b>KOLD FISKEANRETNING</b> M. FLUTE	
TOR 3	<b>STEGT KALVELEVER M.</b> BLØDE LØG, LØGSAUCE, GRØNT, RØDBEDER		<b>RISENGRØD</b> SMØR, KANELSUKKER	
FRE 4	<b>STEGT FISK</b> PERSILLESAUCE, REMOULADE, GULEROD		<b>MINESTRONESUPPE</b>	
LØR 5	<b>NAKKESTEG</b> RØDVINSSAUCE, GLASEREDE CAROTTER		<b>CITRONFROMAGE</b> FLØDESKUM	
SØN 6	<b>BØF STROGANOFF</b> BAGT KARTOFFELMOS, SURT, BROCCOLI		<b>NOUGATIS</b> VAFLE, CHOKOLADESAUCE	
MAN 7	<b>KOGT SKINKE M.</b> GRØNLANKÅL OG KARTOFLE		<b>HVIDKÅLSSUPPE M.</b> GRØNKÅLSPESTO OG FLUTE	
TIR 8	<b>KØDBOLLER M.</b> CARRYSAUCE, ÆRTER OG RIS/KARTOFLE		<b>LAKSEMAD PÅ</b> FRANSKBRØD	
ONS 9	<b>REVELSBEN M.</b> SVESKER, ÆBLER, SKYSAUCE, RØDKÅL OG KART.		<b>ØLLEBRØD M.</b> FLØDESKUM	
TOR 10	<b>KOGT OKSEKØD M.</b> PEBERRODSSOVS, KARTOFLE OG GRØNT		<b>TOMATSUPPE</b> M. PORRE, BACONCRUNCH	
FRE 11	<b>DAMPET FISK</b> KRYDDERURTESAUCE, BØNNER		<b>TÆRTE M. KYLLING OG</b> CHAMPIGNON	
LØR 12	<b>UNGARSK GULLASH M.</b> KARTOFFELMOS, SURT OG GRØNT		<b>TRIFLI M.</b> ÅRSTIDENS FRUGT	
SØN 13	<b>HONNINGMAR. SVINEKAM</b> M. ORANGESKYSOVS, KARTOFLE OG GRØNT.		<b>APPELSINFROMAGE</b> FLØDESKUM	
MAN 14	<b>LASAGNE M. FISK OG</b> SALAT		<b>ASPARGESSUPPE</b> FLUTE	
TIR 15	<b>GULE ÆRTER</b> KØD, SENNEP, RØDBEDER		<b>HØNSESALAT</b> PÅ ANANAS, FLUTE	

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side
ONS 16	<b>HUSARSTEG M.</b> SKYSOVS, KARTOFLER, GRØNT OG SURT		<b>REJEMAD PÅ</b> FRANSKBRØD MED MAYONAISE OG CITRON	2
TOR 17	<b>KALKUNGRYDE</b> RIS OG FRUGTCHUTNEY		<b>FORÅRSRULLE M. SOYA</b>	
FRE 18	<b>ROASTBEEF</b> FLØDEKARTOFLER, SALAT		<b>PORRETÆRTE</b>	
LØR 19	<b>STEGT KYLLING M.</b> SKYSOVS, AGURKESALAT, GRØNT OG KARTOFLEF		<b>BAGT ÆBLEKAGE</b> FLØDESKUM	
SØN 20	<b>FARSERET RIBBENSTEG</b> M. SKYSOVS, KARTOFLER OG GRØNT		<b>HINDBÆRFROMAGE</b> FLØDESKUM	
MAN 21	<b>FISKEFRIKADELLER</b> REMOULADESAUCE, RÅKOST		<b>SVAMPESUPPE</b> BRØD	
TIR 22	<b>BRUNKÅL</b> KØD, SENNEP, RUGBRØD		<b>FYLDTE PANDEKAGER</b> M. OKSEKØD	
ONS 23	<b>GRYDERET M</b> COCTAILPØLSER, MOS/RIS OG SURT		<b>LAKSEMUSSE</b> CHILISAUCE, FLUTE	
TOR 24	<b>HAKKEBØF M.</b> SKYSAUCE, BLØDE LØG, GRØNT OG KARTOFLER		<b>GRØNKÅLSSUPPE</b> M. GULEROD, SELLERI, KARTOFFEL	
FRE 25	<b>KOGT KALVEKØD</b> HVIDVINSSAUCE M. DILD, BØNNER		<b>TARTELET (1. STK) M.</b> SKINKE, ÆRTER OG GULEROD, PERSILLEDRYSS	
LØR 26	<b>STEGT NAKKEKOTELET</b> SVAMPESOV, TRICOLOREGULEROD		<b>PÆRETÆRTE</b> FLØDESKUM	
SØN 27	<b>BØF STROGANOFF M.</b> HARICOT VERTS, SURT OG KAROTFLER		<b>TRIKOLORE ISDESSERT</b> M. FRUGTSUPPE	
MAN 28	<b>TORSKFILET MED URTER</b> FLØDE-KRYDDERURTESAUCE, ÆRTER		<b>KÆRNEMÆLKSSUPPE</b> ROSINER	
TIR 29	<b>FRIKADELLER</b> STUVET BLOMKÅL, PERSILLEKARTOFLER		<b>LAKSEMAD PÅ</b> FRANSKBRØD	
ONS 30	<b>MILLIONBØF</b> KARTOFFELMOS, RØDBEDE, GRØNT		<b>THAISUPPE</b> M. REJER, FLADBRØD	
TOR 31	<b>KYLLING I CARRYSOVS</b> M. LØSE RIS OG GRØNT		<b>V: GULERODSTÆRTE</b> M. BASILIKUM OG FETA	

Ret til ændringer forbeholdes

God appetit ønskes fra køkkenet, økonoma Lotte Justesen