

Uge nr. 36 & 37	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 2/9	Hakkebøf med bløde løg, skysauce, kogte kartofler og surt.	Snitte med gravede laks .
Tirsdag 3/9 Fødselsdag 1 sal og Stuen	Frikadeller med skysauce, hjemmelavet rødkål, og kogte kartofler.	Hjemmelavet is med chokolade.
Onsdag 4/9	Lasagne med råkost.	Frugtgrød med fløde/mælk.
Torsdag 5/9	Fiskefrikadeller med persillesauce, kogte kartofler og gulerødder.	Champignonsuppe.
Fredag 6/9	Kylling chop sui med ris.	Koldskål med kammerjunker.
Lørdag 7/9	Bøf stroganoff med kartoffelmos og hjemmelavet rødbeder.	Appelsinfromage med flødeskum.
Søndag 8/9	Koteletter i fad med ris.	Nøddetærte.
Mandag 9/9	Krebinetter med kogte kartofler stuvet ærter og gulerødder.	Hyldebærsuppe med flødeskum.
Tirsdag 10/9 Fødselsdag Stuen	Mørbradbøf med bløde løg, Champignonsauce, kogte kartofler Bønner.	Ymer fromage Saftsauce.
Onsdag 11/9 Høst fest	Fest i festsalen.	
Torsdag 12/9	Kogt kalv med peberrod sauce, kartofler og grønne bønner.	Klar suppe med boller og urter.
Fredag 13/9	Benløsefugle med bacon, skysauce, kartoffelmos og hjemmelavet surt.	Abrikosgrød med fløde/mælk.
Lørdag 14/9	Stegt fiskefilet med pomes, remoulade, citron og gulerodsråkost.	Jordbærfromage med flødeskum.
Søndag 15/9	Boller i karry med ris.	Isvaffel.

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.