

Menuplan uge 46 & 47

	Varm mad aften	Dessert / forret aften
Mandag 9/11	Græskargryde med ris	Snitte med skinkesalat og karse
Tirsdag Mortensaften 10/11	Mortensaften	Gammeldags æblekage
Onsdag 11/11	Fiskefrikadeller m/varm remouladesovs, kogte kartofler og ærter	Henkogt pære med råcreme
Torsdag 12/11	Chicken Tikka Masala med ris og koriander	Kartoffel/jordkok suppe
Fredag 13/11	Langtidsstegt lam med flødekartofler og bønner	Bagte æbler med marengs
Lørdag 14/11	Lasagne og råkost	Brownie
Søndag 15/11	Hamburgerryg med kogte kartofler, smørsovs og kogte gulerødder	Rødgrød med fløde
Mandag 16/11	Kryddermarineret nakkefilet med portvinssovs, stegte kartofler og hvidkålsråkost.	Tomatsuppe og suppehorn
Tirsdag 17/11	Svamperagout med frisk pasta og parmesan	Snitte med rejer, dild og mayo
Onsdag Fødselsdag stuen 18/11	Gammeldags kalvesteg med vildtsauce, fine bønner og kogte kartofler	Gammeldags æble kage
Torsdag 19/11	Ovnbagt laks med hollandaisesovs, kogte kartofler og broccoli	Risengrød med kanelsukker og smør
Fredag 20/11	Gråand i svampe/flødesovs med kogte kartofler og grønt	Bondepige med slør
Lørdag 21/11	Frikadeller med skysovs, ovnbagte rodfrugter	Chokolademousse
Søndag 22/11	Mørbradgryde med kartoffelmos og surt	Blåbærtærte med creme fraiche

Ret til ændringer forbeholdes. Ved fødselsdage og mærkedage kan menuen variere på afdelingerne.

Allergener: Information om indhold af allergene ingredienser i vore retter kan fås ved henvendelse til køkkenpersonalet.