

Menuplan

Uge nr. 48 & 49	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 23/11	Bankekød med kartoffelmos og surt	Frugtsuppe med flødeskum
Tirsdag 24/11 Fødselsdag Stuen og 1 sal.	Flæskesteg med skysauce, hvide og brunede kartofler og hjemmelavet rødkål	Citron fromage med flødeskum
Onsdag 25/11	Grønsagsragout med ris	Tarteletter med stuvet ærter og gulerødder
Torsdag 26/11	Skipperlapskovs med rugbrød og rødbeder	Henkogt frugt med råcreme
Fredag 27/11	Mangogryde med kogte ris	Svampesuppe med flute
Lørdag 28/11	Braiserede svinekæber med rodfrugtmos	Kiks med ost og frugt
Søndag 29/11 1. Advent.	Stegt kylling med skysauce, kogte kartofler og agurkesalat	Fromage med flødeskum
Mandag 30/11	Indianerhachis med kartoffelmos	Foccacia med rejesalat, dild og citron
Tirsdag 1/12 Fødselsdag 1 sal	Frikadeller med kogte kartofler, sky sauce og hjemmelavet rødkål	Rødgrød med fløde/mælk
Onsdag 2/12	Gule ærter med medister, rødbeder og sennep	Pandekager med is
Torsdag 3/12	Lasagne med laks og spinat	Hybensuppe med flødeskum
Fredag 4/12 Fødselsdag 1 sal.	Flæskesteg med skysauce, kogte kartofler og agurkesalat	Appelsinfromage med flødeskum
Lørdag 5/12	Glaseret skinke med aspargessauce, kogte kartofler og grøntsager	Hvid chokolade brownies med frugt
Søndag 6/12 2. Advent.	Gullasch med kartoffelmos	Cheesecake

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.