

Menuplan uge 3 og 4

	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 18/1 fødselsdag Stuen	Forloren hare med vildtsauce, kogte kartofler og surt	Citronfromage med flødeskum
Tirsdag 19/1	Ovnbagt torsk med lime, hvidvin, kogte ris og grøntsager	Fransk løgsuppe med ostebrød
Onsdag 20/1	Kylling tikka masala med kogte ris	Henkogt pære med råcreme
Torsdag 21/1	Æggekage med grøntsager og ost	Snitte med rejer, mayonnaise og dild
Fredag 22/1	Kogt kalvetykkam med bagte fodfrugter, skysauce og ærter	Chokolademousse med orangesmag og flødeskum
Lørdag 23/1	Nakkekoteletter i fad med kogte kartofler	Frugtgrød m. mælk/fløde
Søndag 24/1	Lasagne med råkost	Amerikanske pandekager med sirup
Mandag 25/1	Oksekød i sur/sød sovs med ris og grøntsager	Hyben suppe med flødeskum
Tirsdag 26/1	Fyldte peberfrugter med kartoffelbåde og tzatziki	Croissant med hønsesalat og karse
Onsdag 27/1	Honning/sennepsmarineret kylling m/kartofler, skysauce og grøntsager	Vandbakkelser med vaniljecreme
Torsdag 28/1	Argentinsk biksemad (hakket oksekød) med kogte kartofler	Vafler med sukker og syltetøj
Fredag 29/1 Fødselsdag 2. sal	Bøf Stroganoff med kartoffelmos og rødbeder	Jordbæris med vafler
Lørdag 30/1	Torskerognsfrikadeller med kogte kartofler, remoulade og broccoli	Panna cotta med Earl Grey og flødeskum
Søndag 31/1	Mørbradbøf i fad med champignon, cocktailpølser og kogte ris	Frugttærte med flødeskum

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 køkkenpersonale.