

Menuplan uge 15 &16

	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 12/4 Fødselsdag 1 sal.	Flæskesteg med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet agurkesalat.	Appelsinfromage med flødeskum.
Tirsdag 13/4	Tærte med årstidens friske grøntsager og råkost.	Wraps med flødeost, rucola og laks.
Onsdag 14/4 Fødselsdag 2. sal	Mørbradbøffer i svampesauce med kogte kartofler.	Is med frugt.
Torsdag 15/4	Græsk tema aften	Græsk tema aften
Fredag 16/4 Dronningens fødselsdag Fødselsdag 2. sal	Biksemad med spejlæg, rugbrød og rødbeder.	Kransekage.
Lørdag 17/4	Stegt kylling m. både kartofler, bearnaisesauce og hjemmelavet agurkesalat.	Henkogt pære med makronflødeskum.
Søndag 18/4	Nakkekoteletter i fad med kogte ris.	Cheesecake.
Mandag 19/4	Frisk pasta med cremet tomatsovs og bacon.	Pandekager med sukker og syltetøj.
Tirsdag 20/4	Forårs minestrone suppe med flute.	Tunmousse med rejer og dild.
Onsdag 21/4 1 sal. fødselsdag	Stegt flæsk med kogte kartofler, persillesauce og grøntsager.	Hjemmelavet chokolade/appelsin is med vafler.
Torsdag 22/4	Kogt torsk med sennepssauce, kogte kartofler, hakket æg og rødbeder.	Melon med skinke.
Fredag 23/4	Hakkebøf med bløde løg, skysauce, kogte kartofler og surt.	Marengs fugleredder med vaniljecreme og friske bær.
Lørdag 24/4	Frikassé med kylling og grøntsager med kogte ris.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Søndag 25/4	Lasagne med råkost.	Træstammer.

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.