

## Menuplan uge 3 og 4

Ugedag /dato	Varm mad aften	Dessert/forret aften
<b>Mandag</b> 17/1	Gullash suppe med hjemmebagt flute.	Mini forårsruller med soya.
<b>Tirsdag</b> 18/1	Forloren hare med vildt sauce, kogte kartofler og surt.	Citron cheesecake.
<b>Onsdag</b> 19/1	Hjertegryde med kartoffelmos og asier.	Hjemmelavet vafler med syltetøj og flødeskum.
<b>Torsdag</b> 20/1	Argentinsk biksemad (hakket oksekød) med kogte kartofler.	Ærtesuppe.
<b>Fredag</b> 21/1	Kylling tikka masala med kogte ris.	Årstidens frugtsalat med chokoladestykker og flødeskum.
<b>Lørdag</b> 22/1	Fyldte fiskefilet med pommes fritte, remoulade og citron.	Frugtgrød med mælk/fløde.
<b>Søndag</b> 23/1	Kalkun cordon bleú med paprikasauce, røsti kartofler og grøntsager.	Kiks med brie og vindruer.
<b>Mandag</b> 24/1	Marineret kalkunbryst med skysauce, kogte ris og broccoli.	Aspargessuppe.
<b>Tirsdag</b> 25/1	Overraskelse til Tema aften.	Tema aften.
<b>Onsdag</b> 26/1	Tarteletter med høns i asparges.	Romfromage med chokoladestykker.
<b>Torsdag</b> 27/1	Kogt kalvetykkam med bagte fodfrugter, skysauce og ærter.	Hjemmelavet roulade med flødeskum.
<b>Fredag</b> 28/1	Dampede laks med stuvet spinat og pasta.	Croissant med hakket skinkesalat.
<b>Lørdag</b> 29/1 <b>Fødselsdag 2. sal</b>	Bøf Stroganoff med kartoffelmos og rødbeder.	Jordbæris med vafler.
<b>Søndag</b> 30/1	Kogt skinke med flødekartofler og grøntsager.	Træstammer.

**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.**