

## Menuplan uge 29 & 30

Uge 29 & 30	Varm mad aften	Dessert/forret aften
<b>Mandag 18/7</b>	Butterdejsstænger fyldt m. spinat, ricotta og svampe og grøn salat.	Croissant med skinkesalat.
<b>Tirsdag 19/7</b>	Marineret kalkunbryst med kogte nye danske kartofler, paprikasauce og grøntsager.	Frisk frugtsalat med råcreme.
<b>Onsdag 20/7</b>	Farsbrød, krydret tomatsauce og kartoffelbåde og grøntsager.	Hindbærkoldskål med kammerjunker.
<b>Torsdag 21/7</b>	Sommergryde med grøntsager og kogte ris.	Frugtgrød med fløde/mælk.
<b>Fredag 22/7</b>	Pølser med kold kartoffelsalat.	Hjemmelavet tunsalat med majs og dild med fluté.
<b>Lørdag 23/7</b>	Boller i karry m. kogte ris og grøntsager.	Is med vafler.
<b>Søndag 24/7</b>	Fiskefilet med pommefrittes, råkost, remoulade og citron.	Frugttærte med flødeskum/creme fraiche.
<b>Mandag 25/7</b>	Kalkungryde med sommergrønt og kogte bulgur.	Belgiske vafler med is.
<b>Tirsdag 26/7</b>	Lasagne med grøn salat og dressing.	Frugtgrød med mælk/fløde.
<b>Onsdag 27/7</b>	Laksefrikadeller med remouladesauce, kogte nye danske kartofler og råkost.	Frisk frugtsalat med makron flødeskum.
<b>Torsdag 28/7</b>	Ærtesuppe med creme fraiche og hjemmelavet fluté.	Melon med parmaskinke.
<b>Fredag 29/7 Fødselsdag 2 sal</b>	Paneret rødspætter, kogte nye kartofler og persillesovs	Chokolademousse med flødeskum.
<b>Lørdag 30/7 Fødselsdag Stuen</b>	Kalve wienerschnitzel med høvlet peberrod, kapers, citronbåde med kogte nye danske kartofler og skysauce.	Islagkage
<b>Søndag 31/7</b>	Skinke med flødekartofler og grøntsager.	Fromage 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 køkken personale.**