

## Menuplan uge 47 - 48

Uge nr. 47 – 48	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 21/11	Brændende kærlighed med hjemmesyltede rødbeder	Is med vafler.
Tirsdag 22/11 Fødselsdag 1 sal.	Flæskesteg med skysauce, kogte kartofler og hjemmelavet rødkål.	Jordbærgrød med fløde/mælk.
Onsdag 23/11	Enebærgryde med kogte ris	Cheesecake
Torsdag 24/11	Linsesuppe med flutes.	Belgiske vafler med flødeskum og chokoladesauce
Fredag 25/11	Stegt kylling med skysauce, kogte kartofler og agurkesalat	Kvarkdessert med saftsauce.
Lørdag 26/11	Stegt fiskefilet med remoulade, pomes og råkost. <b>% fisk = kalkunschnitzel</b>	Blåbærtærte med flødeskum/creme fraiche.
Søndag 27/11 1. søndag i advent	Boller i karry med kogte ris og ærter	Henkogte frugt med råcreme
Mandag 28/11	Stegt Julemedister med stuvet spinat og kogte kartofler.	Bagte æbler med marengs.
Tirsdag 29/11	Brunkål med sprængt nakke, sennep og rødbeder.	Vaniljeis med vafler.
Onsdag 30/11	Kartoffel/porresuppe med ristede bacontern og foccacia brød.	Vandbakkelse med syltetøj og flødeskum
Torsdag 1/12 Fødselsdag 1 sal	Frikadeller med skysauce, kogte kartofler og rødkål.	Rødgrød med fløde/mælk.
Fredag 2/12	Varmrøget laks med appelsin og fennikel kogte kartofler, urtesauce og grøntsager. <b>% Fisk = græske frikadeller</b>	Fløderand med chokoladesauce.
Lørdag 3/12	Kalkun gordon blué med kogte kartofler, aspargessauce og grøntsager.	Amerikanske pandekager med sirup.
Søndag 4/12 2. søndag i advent Fødselsdag 1 sal.	Flæskesteg med hjemmelavet rødkål, skysauce og kogte kartofler.	Appelsinfromage med flødeskum.

**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.**