

Uge nr. 15 + 16	Varm mad aften	Dessert/forret aften
Mandag 8/4	Kartoffel/porresuppe med ristet bacon.	Ananasring med hønsesalat og karse.
Tirsdag 9/4	Pølser med varm kartoffelsalat.	Bondepige med slør
Onsdag 10/4	Krebinetter med stuvet ærter og gulerødder, kogte kartofler.	Chokoladebudding med flødeskum.
Torsdag 11/4	Kylling i karry med ris.	Rabarbergrød med mælk/fløde.
Fredag 12/4 Fødselsdag 1 sal.	Flæskesteg med sauce, kogte kartofler og rødkål.	Appelsinfromage med Flødeskum.
Lørdag 13/4	Bøf stroganoff med kartoffelmos og surt.	Belgiske vafler med chokoladesovs og frugt.
Søndag 14/4 Fødselsdag 1 sal.	Ovnstegt kylling, ovnbagte kartofler, sprødsalat med blomkål og olie/eddikedressing.	Frisk frugt.
Mandag 15/4	Hakkebøf med bløde løg, kogte kartofler, skysauce og grønt.	Koldskål med kammerjunker.
Tirsdag 16/4 Dronning Margrethe	Ovnbagt laks toppet med citron, kogte kartofler urtesovs og tidens sprøde salat. Minus fisk: kylling.	Chokolademousse med bær
Onsdag 17/4	Indisk grøntsagskarryret med kogt bulgur.	Croissant med skinkesalat og karse.
Torsdag 18/4	Frikadeller med stuvet spidskål og kogte kartofler.	Frugtgrød med mælk/fløde.
Fredag 19/4 Fødselsdag 2. sal	Kylling, kogte kartofler, skysovs, agurkesalat og rabarber	Citronfromage
Lørdag 20/4	Stegte fiskefilet med pommesteg, remoulade og citron. Minis fisk: schnitzel.	Ispind.
Søndag 21/4	Kalkun gordon blue med røsti kartofler, skysauce og broccoli	Amerikanske pandekager med chokoladesauce.

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.