

Menuplan, Uge 42 - 2025

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 13/10	Tunsalat m/ kapers og rødløg Dagens pålæg m/ pynt	Mørbradbøf m/ bløde løg, stuvet champignon, kartofler og salat Blommegrød m/ mælk og fløde
Tirsdag d. 14/10	<u>Lun ret:</u> Butterdejs stang m/ skinke, champignons og flødeost	Dagens fisk m/ persillesauce, kartofler og gulerodsråkost Æblesuppe m/ kanel flødeskum
Onsdag d. 15/10	Kødpølse m/ grøn peber Dagens pålæg m/ pynt	Fællesspisning i Cafeen: (tilmelding er nødvendig) Krebinetter m/ stuvet grøntsager, kartofler og asier Chokoladebudding m/ flødeskum "toppe"
Torsdag d. 16/10	<u>Anretning:</u> Varmrøget laks på salatbund m/ asparges, dild og tomat samt dressing og flutes	Pølser m/ varm kartoffelsalat, sennepsmarineret bønner og ketchup Kirsebæryoghurt
Fredag d. 17/10	Spegepølse m/ remoulade og ristet løg Kreativ/ Rester	Svampegryde m/ grøn kartoffelmos og syltede rødløg Vandbakkelse m/ mocca glasur og vaniljecreme
Lørdag d. 18/10	Æggesalat m/ purløg Hamburgerryg m/ italiensksalat	Kalkuncuvette m/ flødekartofler og ærter Henkogt ananas m/ vanilje skyrcreme
Søndag d. 19/10	Kryddersild m/ karrysalat Rullepølse m/ sky og karse	Frikadeller m/ kold kartoffelsalat og råkost Is m/ frugtsovs