

Menuplan, Uge 44 - 2025

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 27/10	Tunsalat m/ kapers og rødløg Dagens pålæg m/ pynt	Stegt kylling m/ tomatsauce, kartofler og bagt græskar m/ valnøddepesto Stikkelsbærgrød m/ mælk og fløde
Tirsdag d. 28/10	Lun ret: Æggekage m/ grøntsager	Fuglekvidder m/ grøn salat og brød Stegt laks m/ aspargessauce, kartofler og dampet blomkål (hele)
Onsdag d. 29/10	Malakoffpølse m/ peberfrugt Røget makrelsalat m/ purløg og radiser	Fællesspisning i Cafeen: (gæster bedes tilmeldt i forvejen) Hakkebøf m/ bløde løg, championsauce, kartofler og bagte rødbeder Syltede blomme m/ skyr og mandler
Torsdag d. 30/10	Lun ret: Forårsruller m/ sojasovs	Efterårsgryde m/ (svinekød, spidskål, hvidkål, persille og hvidebønner), kartofler og dagens salat Klassik æblekage m/ makron og flødeskum
Fredag d. 31/10	Spegepølse m/ remoulade og ristet løg Dagens pålæg m/ pynt	Grøntsagslasagne m/ salat og flutes Chokoladekage m/ blåbær creme
Lørdag d. 1/11	Rejesalat m/ karse Kyllingebryst m/ urter og paprikamayo	Nakkefilet stegt som vildt m/ skysovs, kartofler, rødkål og asier Hindbærroulade m/ flødeskum
Søndag d. 2/11	Stegte sild m/ rå løg Dyrlægens natmad (leverpostej, saltkød og sky)	Frikadeller m/ kold kartoffelsalat og råkost Is m/ marengs