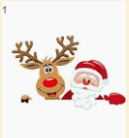


Menuplan, Uge 50 - 2025

Oplysning om allergener - Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 8/12	Makrelsalat m/ mayo og citron Dagens pålæg m/ pynt	Græsk farsbrød m/ kartoffelbåde, tomatsovs og salat Frugtgrød m/ mælk og fløde
Tirsdag d. 9/12	Lun ret: Risengrød m/ smør, kanelsukker og hvidt øl	Hvid fisk toppet m/ porrer/gulerødder, citronsovs og kartofler Hyldebærsuppe m/ tvebakker
Onsdag d. 10/12	 Husets julefrokost for beboere, frivillige og personale - (se mere på opslaget på info skærme)	Aspargessuppe m/ kødboller og flutes "Vær kreativ og kig i køleskab & fryser dessert (personalet på etagerne sørger for dette ☺)
Torsdag d. 11/12	Lun ret: Æbleflæsk m/ røget bacon	Brunkål m/ sprængt nakke, sennep og rugbrød Æbleskiver m/ solbærsyltetøj
Fredag d. 12/12	Spegepølse m/ rå løg og sky "Djævliske" æg m/ purløg	Gullasch (kalv, løg, gulerødder) m/ kartoffelmos og surt Kaffefromage m/ flødetop
Lørdag d. 13/12	Kyllingesalat m/ æbler og champignon Fiskepaté m/ krydderurtecreme og citron	Rullesteg m/ svesker, skysovs, kartofler, rødkål og julegrønkalssalat Klassisk æblekage m/ flødeskum og ribs gelé
Søndag d. 14/12	Stegt sild m/ rå løg Røget filet m/ æggestand og purløg	Kyllingefrikadeller m/ cremet pastasalat og flutes Jule is m/ marcipanstykker og chokoladestykker