

Menuplan, Uge 4 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 19/1	Kreativ fiskesalat Dagens pålæg m/ pynt	Grøntsags farsbrød m/ bouillonkartofler, løg og hele kogte blomkål Stikkelsbærgrød m/ mælk og fløde
Tirsdag d. 20/1	Lun ret: Grøntsagstærte	Kogt torsk m/ sennepssovs, kartofler, salat m/ spinat, stegt knoldselleri, bacon og æg Bagte blommer m/ vaniljecreme
Onsdag d. 21/1	Kødpølse m/ gul peberfrugt Dagens pålæg m/ pynt	Fællesspisning i Cafeen: (tilmelding er nødvendig) Jordkokkesuppe m /brød croutoner Krebinetter m/ stuvet grønkål, kartofler, salat m/ bagte gulerødder, persille og feta
Torsdag d. 22/1	Lun ret: Kyllingelår m/ agurkesalat	Kalkungryderet m/ kartoffelmos, agurkesalat, hvidkålsalat m/ citron, olie og citronskal Pandekage m/ flødeskum og jordbærmarmelade
Fredag d. 23/1	Spegepølse m/ remoulade og ristet løg Hummus m/ gnave grønt	Asparges frikasse m/ gulerødder, ærter, hvidebønner og kartofler, salat m/ dampet porrestykker m/ sennep dressing Valnøddekage m/ skyrcreme
Lørdag d. 24/1	Æggesalat m/ purløg Hamburgerryg m/ italiensksalat	Kogt oksespidsbryst m/ peberrodssovs, kartofler og broccolisalat m/ rosiner og æbler Æblekage m/ makronrasp og flødeskum
Søndag d. 25/1	Stegte sild Rullepølse m/ sky og løg	Kartoffelsuppe m/ ristet bacon og flutes Is m/ vafler