

Menuplan, Uge 6 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 2/2	Torskerogn m/ remoulade og citron Dagens pålæg m/ pynt	Paneret flæsk m/ persillesovs, kartofler og gulerødder Hyldebærsuppe m/ tvebakker
Tirsdag d. 3/2	<u>Lun ret:</u> ½ bagekartoffel m/ skinkesalat	Hvid fisk toppet m/ porre og gulerødder, dildsovs og kartofler Frugtgrød m/ mælk og fløde
Onsdag d. 4/2	Malakoffpølse m/ peberfrugt Dagens pålæg m/ pynt	<u>Fællesspisning i Cafeen:</u> (tilmelding er nødvendig) Frikadeller m/ stuvet grøntsager, kartofler og surt Panna cotta m/ karamelsovs
Torsdag d. 5/2 Dronning Mary 	<u>Anretning:</u> Tunmousse m/ pynt og dressing	Brunkål m/ nakke, sennep og rugbrød Æbleskiver m/ solbærmarmelade (Afd. varmer selv æbleskiverne op)
Fredag d. 6/2	Spegepølse m/ pickles Æg m/ russisksalat	Svamperagout m/ grøn kartoffelmos og syltede rødløg Blommecrumble m/ vaniljeskyr
Lørdag d. 7/2	Wienerpølsesalat m/ karse Rullepølse m/ sky og rå løg	Kalkungryde m/ ris og bønnesalat Fløderand m/ jordbærsovs
Søndag d. 8/2	Tomatsild m/ rå løg Paté m/ drueagurk	Cottage pie (svinekød) m/ råkost og flutes Is m/ vafler