

Menuplan, Uge 11 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d.9/3	Torskerognsalat m/ kapers og citron Dagens pålæg m/ pynt	Stegt medisterpølse m/ brun sovs, kartofler og rødkål Sagosuppe m/ svesker
Tirsdag d. 10/3	<u>Lun ret:</u> Tarteletter m/ høns og aparges	Græskarsuppe m/ porre og blødt kuvertbrød med hvide bønner Dampet hvid fisk m/ tomat-flødesovs, løse ris og broccoli
Onsdag d. 11/3	Kødpølse m/ peberfrugt Flæsketeg m/ rødkål	<u>Fællesspisning i Cafeen:</u> (tilmelding er nødvendig) Frikadeller m/ stuvet ærter og gulerødder, kartofler og haricot verts Citronfromage m/ flødeskums top
Torsdag d. 12/3	<u>Lun ret:</u> Fiskefilet m/ hjemmerørt remoulade og citron	Grydestegt kylling m/ persille, skysovs, kartofler og hjemmelavet agurkesalat Vaniljebudding m/ jordbærsovs
Fredag d. 13/3	Spegepølse / løg Dagens pålæg m/ pynt	Gulerodsfrikadeller m/ flødekartofler og bønnesalat Frisk frugtsalat m/ vanilje skyrcreme
Lørdag d. 14/3	Skinkesalat m/purløg og hvide bønner Rullepølse m/ sky og løg	Hamburgerryg m/ stuvet spinat, kartofler og bagte rødder Pandekager m/ is
Søndag d. 15/3	Kryddersild m/ rå løg Paté m/ syltede agurker	Klar suppe m/ urter, kød og melboller og flutes Æbletærte (crumble) m/ vanilje skyrcreme (Dessert skal lunes før servering og server cremen ved siden af)