

Menuplan, Uge 8 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 16/2	Kreativ fiskesalat Dagens pålæg m/ pynt	Mørbradbøf m/ bløde løg, champignonsovs, kartofler og dampet broccoli Æblesuppe m/ kanelskum
Hvide tirsdag d. 17/2 (pandekagedagen)	<u>Lun ret:</u> Brødstang á la calzone (skinke, grøntsager og ost)	Stegt laks m/ flødespinat, kartofler og dagens salat Pandekager m/ syltetøj og sukker
Onsdag d. 18/2	Kødpølse m/ remoulade og ristet løg Kyllingesalat m/ æbler og champignon	Vinterfest på etagerne Forret: marineret rejer m/ kulørt salat, dressing og brød Braiseret nakkefilet m/ øl og rødfrugter i flødesovs, kartofler og grønkålssalat m/ butternut squash og granatæbler Dessert: appelsinfromage m/ flødetoppe og chokoladepynt
Torsdag d. 19/2	<u>Anretning:</u> Varmrøget laks m/ peberrodscreme og granatæbler og flutes	Brændende kærlighed (bacon, løg) m/ kartoffelmos og bagte gulerødder og kålsalat med æbler og valnødder Solbærgrød m/ mælk og fløde
Fredag d. 20/2	Spegepølse m/ peberfrugt Makrelsalat m/ mayo og citron	Grøntsagslasagne, brød m/ tomatpesto og grønsalat med oliven og bagt peberfrugt Chokoladekage m/ hindbærflødeskum
Lørdag d. 21/2	Æggesalat m/ karse Hamburgerryg m/ italiensksalat	Kalkuncuvette m/ paprikasovs, stegte kartoffelbåde og salat Henkogt pærer m/ makronskum
Søndag d. 22/2	Tomatsild Rullepølse m/ sky og rå løg	Frikadeller m/ kold kartoffelsalat og råkost Is m/ frugtsovs