

Menuplan, Uge 14 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 30/3	Tunsalat m/ kapers og mayo Spidsbryst m/ peberodscreme og karse	Pølser m/ varm kartoffelsalat, ketchup, sennep og marineret bønner Æblesuppe m/ kanelskum
Tirsdag d. 31/3	<u>Lun ret:</u> Æggekage m/ tomat, porre, ost og bacondrys	Blomkålssuppe Fiskefrikadeller m/ dildsovs, kartofler og gulerodssalat
Onsdag d. 1/4	Kødpølse m/ peberfrugt Æggesalat m/ purløg	Hakkebøf m/ bløde løg, brun sovs, kartofler, ærter og surt Frugtgrød m/ mælk og fløde
Skærtorsdag d. 2/4	<u>Lun ret:</u> Ribbensteg m/ agurkesalat Kyllingesalat m/ champignon og æbler	Forloren hare m/ bacon, brun sovs, kartofler, rødkål og tyttebær Appelsinfromage m/ flødeskumstoppe
Langfredag d. 3/4	<u>Anretning:</u> Laksemousse m/ asparges, citron og dild dressing og kuvert flutes	Paneret kotelet m/ smørsovs, kartofler og hel blomkål Forloren spejlæg (ferksen/ananas m/ flødeskum)
Lørdag d. 4/4	Rejesalat m/ karse Røget kalkunbryst m/ waldorfsalat	Helstegt nakkefilet m/ brun sovs, kartofler, bagte løg og gulerødder Ferskentærte m/ nødder og flødeskum
Påskedag d. 5/4	Stegte sild m/ rå løg Dyrlægens natmad (leverpostej, saltkød og sky og karse)	Kalkunfrikadeller m/ kold kartoffelsalat og surt Is m/ bær coulis