

Menuplan, Uge 20 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 11/5	Torskerognssalat m/ rødløg og kapers Dagens pålæg m/ pynt	Medisterpølse m/ brun sauce, kartofler, stegte rødbeder m/ balsamico Bagte blommer m/ flødeskum
Tirsdag d. 12/5	<u>Lun ret:</u> Tarteletter m/ høns i asparges	Rejecocktail m/ dressing og brød Rødspættefilet bagt m/ spinat og fløde, kartofler og dampet blomkål
Onsdag d. 13/5 Vi fejrer hummusdag	Kødpølse m/ agurk Små sandwich m/ hummus og syltet rødløg	<u>Fællesspisning i Cafeen:</u> (tilmelding er nødvendig) Frikadeller m/ let stuvet gulerødder og porre, kartofler, dagens salat Citron koldskål m/ kammer junker
Torsdag d. 14/5	<u>Lun ret:</u> Fiskefilet m/ remoulade og citron	Braiseret nakkefilet m/ urter og kartoffelmos, og syltede rødbeder Æblekage m/ makronraps, flødeskum og ribsgele
Fredag d. 15/5	Spegepølse m/ pickles Kartoffelmad m/ mayo og purløg	Chili sin carne m/ kikærter, hvidebønner, ris og creme fraiche Chokoladekage/ m vaniljecreme
Lørdag d. 16/5	Skinkesalat m/ karse Rullepølse m/ rå løg og sky	Hamburgerryg m/ stuvet spinat, kartofler og bagte rødder Pandekager m/ is
Søndag d. 17/5	Sild m/ rå løg Paté m/ surt	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)