

MENUPLAN, UGE 17- 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 20/4	Kreativ fiskesalat Rullesteg m/ rødkål	Mørbradbøf m/ bløde løg og svampe, flødesovs, kartofler og surt Frugtgrød m/ mælk og fløde
Tirsdag d. 21/4	<u>Lun ret:</u> Butterdejs stang m/ champignon og skinke	Forret: svampepaté m/ surt og grovbrød Stegt fiskefilet m/ purløgscreme, kartofler og grøn salat
Onsdag d. 22/4	Kødpølse m/ peberfrugt Rygeostesalat	<u>Fællesspisning i Cafeen:</u> (tilmelding er nødvendig) Krebinetter m/ stuvet grøntsager, kartofler og råkost Frugtsalat m/ flødeskum
Torsdag d. 23/4	<u>Anretning:</u> Varmrøget laks m/ salat, rejer og pynt	Forret: tomatsuppe m/ nudler Kalveskank m/ urter og kartoffelmos og surt
Fredag d. 24/4	Spegepølse m/ remoulade og ristet løg Frugtsalat	Rødbedebøf m/ kold urtesauce, stegte kartofler og dybt stegt blomkål Ris dessert m/ hindbær låg
Lørdag d. 25/4	Æggesalat m/ purløg Hamburgerryg m/ italiensksalat	Kalkuncuvette m/ flødekartofler og haricot verts Jordbærfromage m/ flødeskum
Søndag d. 26/4	Stegte sild m/ rå løg Rullepølse m/ sky og karse	Frikadeller m/ kold kartoffelsalat og råkost Is m/ frugtsovs