

Menuplan, Uge 38 - 2026

Oplysning om allergener – Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 14/9	Torskerogn m/ citron og dild Kylling m/ urter og karry creme	Medisterpølse m/ brun sovs, kartofler og spidskålssalat Æblesuppe m/ kaneliskum
Tirsdag d. 15/9	<u>Lun ret:</u> Tarteletter m/ høns i asparges	Fiskefrikadeller m/ stegte bådkartofler, kold hollandaisecreme og broccoli Kirsebærfromage m/ pynt
Onsdag d. 16/9	Kødpølse m/remoulade og ristede løg Dagens pålæg m/ pynt	Høstfest på etagerne Mere info følger
Torsdag d. 17/9	<u>Lun ret:</u> St fiskefilet m/ æble remoulade og citron	Stegt kalvelever m/ bløde løg og æbler, skysovs, kartofler og surt Vaniljebudding m/ saftsovs
Fredag d. 18/9	Spegepølse m/ pickles Æggesalat m/ karse	Dahl m/ ris, raita og nanbrød Rabarber m/ kokoslåg og flødeskum
Lørdag d. 19/9	Skinkesalat / purløg Rullepølse m/ sky og løg	Flæskesteg m/ brun sovs, kartofler, rødkål og asier Pandekager m/ is Johannes 6. sal har fødselsdag
Søndag d. 20/9	Dagens 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)

