

Periode 1/08/2024 31/08/2024

Side 1

<b>TOR</b> 1	<b>Kalvefrikasse</b> kartofler	<b>Karrysuppe</b> m/ brød
<b>FRE</b> 2	<b>Laks, dampet</b> spinatcreme, grøntsagsduet, kartofler	<b>Gul budding</b> m/ kirsebærsaUCE
<b>LØR</b> 3	<b>Skinkefars</b> skysovs, kartofler, tomat og bønner	<b>Tunmousse</b> m/ syltet rød peber, flutes
<b>SØN</b> 4	<b>Medisterpølse</b> brun sovs, kartofler, rødkål	<b>Ananasfromage</b> m/ chokoladedrys
<b>MAN</b> 5	<b>*Oksesteg, skysovs</b> kartofler, stege tomater STEG SELV	<b>Abrikoskoldskål</b> m/ kammerjunkere
<b>TIR</b> 6	<b>Hjertegullasch</b> kartoffelmos, blomkål m/ persille	<b>Klar suppe</b> m/ urter, kød- og melboller
<b>ONS</b> 7	<b>Kogt kalv m. peber-</b> rodsovs, gulerødder, kartofler	<b>Pandekage</b> m/ chokoladesauce
<b>TOR</b> 8	<b>Farsbrød, m/persille</b> , brun sovs, bagte peberfrugter, kartofler	<b>Hindbægrød</b> m/ sødmælk
<b>FRE</b> 9	<b>Fiskelasagne</b> m/torsk, broccoli	<b>Solbærmousse</b> m/ flødeskum
<b>LØR</b> 10	<b>Kold skinke</b> kold kartoffelsalat, bagte squasch og peberfrugt	<b>Kærnemælkssuppe</b> m/ rosiner
<b>SØN</b> 11	<b>Kylling, stegt</b> skysovs, broccoli, kart.	<b>Moccafromage</b> m/ chokoladedrys
<b>MAN</b> 12	<b>Chili con carne</b> kartoffelmos, romaneskokål	<b>Hybensuppe</b> m/ flødeskum
<b>TIR</b> 13	<b>Krebinetter</b> stuvet ærter og gulerødder, kartofler	<b>Sveskegrød</b> m/ sødmælk
<b>ONS</b> 14	<b>Blomkålsg gratin, m/</b> skinke, smør, kartofler	<b>Abrikoser henkogt</b> m/ chokoladesauce
<b>TOR</b> 15	<b>Kalkungryde</b> kartofler, gulerødder	<b>Solbægrød</b> m/ sødmælk
<b>FRE</b> 16	<b>Forloren hare</b> vildtsovs, rødkål, børstede kartofler	<b>Laksemousse</b> m/ flutes
<b>LØR</b> 17	<b>Skinkegryde, m/</b> cocktailpølser, mos	<b>Hindbær/brombær</b> dessert, m/ flødeskum
<b>SØN</b> 18	<b>Kødboller, svenske</b> flødesovs, kartoffelmos og tyttebær	<b>Sherryfromage</b>
<b>MAN</b> 19	<b>Kogt sprængt nakke</b> lys sovs, kartofler, bønner/cherrytomat	<b>Hindbærkoldskål</b> m/ kammerjunkere
<b>TIR</b> 20	<b>Kalvesteg</b> skysovs, kartofler, ovnbagt selleri STEG SELV	<b>Hyldebærsuppe</b> m/ ristede havregryn
<b>ONS</b> 21	<b>Enebærgryde</b> kartoffelmos, broccoli	<b>Alliance frugtgrød</b> m/ sødmælk
<b>TOR</b> 22	<b>Kylling, stegt</b> ovnbagt tomat, flødekartofler	<b>Rismelsgrød</b> m/ kanel sukker, smør
<b>FRE</b> 23	<b>Hellefisk dampet</b> hollandaisesovs, bagte rodfrugter, kart.	<b>Kærnemælksfromage</b> m/ saftsauce
<b>LØR</b> 24	<b>Krydret farsbrød</b> brun sovs, blomkål m/ persille, kartofler	<b>Rødbedesuppe</b> creme fraiche
<b>SØN</b> 25	<b>Hofgryde</b> bønner, mos	<b>Hindbærmousse</b> m/ chokoladedrys
<b>MAN</b> 26	<b>Nakkekoteletter</b> skysovs, kartofler, bagte peberfrugter	<b>Tomatsuppe</b> m/ suppehorn
<b>TIR</b> 27	<b>Kogt kalv</b> aspargessovs, kartofler, gulerødder	<b>Ananas og fersken</b> henkogt, m/ chokoladesovs
<b>ONS</b> 28	<b>Levergullasch</b> Mos, blomkål	<b>Champignonsuppe</b> m/ flutes
<b>TOR</b> 29	<b>Frikadeller</b> brun sovs, rosenkål, kartofler	<b>Blåbægrød</b> m/ sødmælk
<b>FRE</b> 30	<b>Kogt kylling</b> stuvete spidskål, ovnbagt tomat, kart.	<b>Høsekødssuppe</b> m/ kød- og melboller
<b>LØR</b> 31	<b>Fiskeragout</b> kokosmælk, broccoli, kartofler	<b>Æblekage</b> m/ smuldredej

Til-/framelding af mad skal foregå via plejepersonalet 5 hverdage før.  
Ret til ændringer forbeholdes - Menuer skal opbevares ved max 5 C