

Periode 1/12/2024 31/12/2024

Side 1

SØN 1	Farseret ribbensteg skysovs, rødkål, kartofler	Frugtgelerand m/ makronflødeskum
MAN 2	Brændende kærlighed rosenkål	Karrysuppe m/ brød
TIR 3	Julefrokost menu	Tarteletter m/ høns i asparges, STOR PORTION
ONS 4	Boller i selleri gulerødder, kartofler m/ persille	Jordbærgrød m/ sødmælk
TOR 5	Levergullasch broccoli, mos	Ærtepuresuppe m/ flødepeberrod
FRE 6	Sejfilet, dampet hollandaisesovs, bønne/tomat, kart.	Brombærgrød m/ sødmælk
LØR 7	Kylling, stegt, sky- sovs, gulerødder ovnbagt, kart.	Svesketrifli
SØN 8	Mørbradbøf, m/ bløde løg, champignonsovs, bagte jordskokker	Hindbærmousse m/ chokoladedrys
MAN 9	Fisk, kokossovs rodfrugtemos	Kærnemælkssuppe m/ rosiner
TIR 10	Kalkunbryst paprikasovs, selleri, kartoffelbåde	Broccoli-ærtesuppe m/ flutes
ONS 11	Koteletter i fad champignonsovs, kartofler	Alliance frugtgrød m/ sødmælk
TOR 12	Frikadeller stuvet hvidkål, kartofler	Marengsreder m/ flødeskum og frugter
FRE 13	Boller i karry ris, honning marinerede broccoli	Citronfromage m/ citronpynt
LØR 14	Brasiliansk kylling	Kærnemælks pannacotta og passionsfrugt
SØN 15	Kødboller tomatsovs, broccoli, mos	Gulerodssuppe m/ koko, m/ flutes
MAN 16	Bøf lindstrøm skysovs, selleri/æble kompot, kart.	Appelsinfromage m/ chokoladepynt
TIR 17	Husarsteg, skysovs bønner, kartofler	Mexikansk tomatsuppe m/ flutes
ONS 18	Krebinetter stuvet ærter og gulerødder, kartofler	Solbærmousse m/ flødeskum
TOR 19	Kødsauce pasta, ovnbagt hokaido	Hybensuppe m/ flødeskum
FRE 20	Glaseret skinke grønlangkål, brune & alm. ka	Cognac svesker m/ flødeskum
LØR 21	Kalveragout m/ svampe, grillet peberfrugt, mos	Moccafromage m/ chokoladedrys
SØN 22	Frikadeller brun sovs, rosenkål, kartofler	Citronfromage m/ citronpynt
MAN 23	Forloren hare vildtsovs, rødkål, kartofler	Hindbærgrød m/ sødmælk
TIR 24	Julemiddag diverse, Steg selv flæskesteg	Ris ala mande stor m/ kirsebærsaube
ONS 25	Tarteletter m/ høns i asparges	Jordbærmousse m/ jordbærsaube
TOR 26	Daube provencale m/ oksekød, broccoli	Æblegrød m/ vaniljeflødeskum
FRE 27	Torsk, kogt sennepssovs, hakket æg, rødbejer	Grøntsagssuppe italiensk m/ flutes
LØR 28	Hvidkålsrouletter muskatsovs, bagt tomat, kartofler	Jordbærgrød m/ sødmælk
SØN 29	Irsk stuvning, m/ skinkekød, gulerod	Fløderand m/ jordbær/blåbærsaube
MAN 30	Köfte, oksekødboller tomatsovs, bønner, kartofler	Abrikosgrød m/ sødmælk
TIR 31	Kalvesteg whiskeysaube, grøntsagssaute, pom ane 31/12	Islagkage

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