

Periode 1/12/2025 31/12/2025

Side 1

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