

Periode 1/01/2026 31/01/2026

Side 1

TOR 1	Fish and Chips Sauce tataré	Chokolademoccamousse m/ flødeskum
FRE 2	Boller i karry ris, honning marinerede broccoli	Tomatsuppe m/ suppehorn
LØR 3	Hellefisk kogt dildsovs, bagte rosenkål, kart.	Tarteletter m/ rejer i asparges
SØN 4	Bøf bourguignon bønner m/ cherrytomater, mos	Sherryfromage
MAN 5	Brunkål m/bacon spr. nakke, kartofler	Solbærgrød m/ sødmælk
TIR 6	Sprængt kalkunbryst peberrodssovs, ovnbagte gulerødder, kart.	Jordkokkesuppe
ONS 7	Hjerter i flødesovs kartoffelmos, bønner	Risengrød m/ kanelsukker, smør
TOR 8	Sammenkogt, m/ kylling, romanesco, rødfrugtekartoffelmos	Blomkålssuppe m/ blomkålstykker
FRE 9	Fiskelasagne m/torsk, broccoli	Jordbærgrød m/ sødmælk
LØR 10	Kylling i karry kartofler, rødfrugter	Brombærfromage m/ chokoladedrys
SØN 11	Hamburgerryg stuede ærter + gulerødder, kartofler	Gul budding m/ kirsebærsauce
MAN 12	Græsk farsbrød tomatsovs, broccoli, råstegte basilikumkartofler	Blommetrifli
TIR 13	Kogt sprængt oksekød peberrodssovs, rosenkål, kartofler	Klar suppe m/ urter, kød- og melboller
ONS 14	Paprikagryde bønner, mos	Kirsebærgrød m/ sødmælk
TOR 15	Wienerpølser bagt tomat, stuede kartofler	Pandekage m/ skinke og spinat
FRE 16	Laks, dampet hollandsesovs, dampet porre, kart.	Æblekage gammeldags m/ flødeskum
LØR 17	Enebærgryde kartoffelmos, gulerødder	Solbærmousse m/ flødeskum
SØN 18	Farseret ribbensteg skysovs, kartofler, rødkål	Hindbær/brombær dessert, m/ flødeskum
MAN 19	Millionbøf mos, m/ persillerod, gulerødder	Moccafromage m/ chokoladedrys
TIR 20	Brasiliansk grydret med ris, bønner	Solbærsuppe m/ tvebakker
ONS 21	Sønderjysk grønlang- kål, pølse, kartofler	Kartoffel-/porre- suppe m/ crouton
TOR 22	Kogt sprængt kam stuede pastinak, kartofler	Hindbærgrød m/ sødmælk
FRE 23	Laksefrikadeller stuet spinat, kartofler, Big cut gulerødder	Rismelsgrød m/ kanelsukker, smør
LØR 24	Kogt kylling lys sovs, asparges, kart. m/ persille	Høsekødssuppe m/ kød- og melboller
SØN 25	Benløse fugle skinke sovs, selleri m/ pesto, mos	Nougatmousse m/ chokoladedrys
MAN 26	Boller i pastinak kartofler	Æblegrød m/ sødmælk
TIR 27	Hjertemillionbøf mos m. broccoli, gulerod	Vafler Belgiske m/ jordbærsyltetøj
ONS 28	Koteletter i fad champignonsovs, kart.	Broccolisuppe m/ flødeost, flutes
TOR 29	Farsrand skysovs, kartofler, rabarberkompot	Pærer, henkogt m/ chokoladesauce
FRE 30	Sejfilet, dampet hollandsesovs, bønne/tomat, kart.	Gulerod/hokaido- suppe
LØR 31	Kylling, stegt skysovs, broccoli, kart.	Jordbærfromage m/ flødeskum

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