

Periode 1/03/2025 31/03/2025

Side 1

LØR 1	<b>Amerikansk farsbrød</b> tomatsovs, broccoli, kart.	<b>Kaviarrand</b> m/ flutes
SØN 2	<b>Flæskesteg, skysovs</b> rødkål, kartofler	<b>Muldvarpeskud</b> af svesker
MAN 3	<b>Gullasch</b> bønner med cherrytomater, mos	<b>Fersken henkogt</b> m/ flødeskum
TIR 4	<b>Kylling, stegt</b> paprikasovs, kart., knoldselleri ovnbagt	<b>Minestrone</b> suppe m/ flutes
ONS 5	<b>Kalvelever, m/ bløde</b> løg, brun sovs, blomkål, paprikakartofler	<b>Skinkerulle</b> m/ asparges, kold sauce, flutes
TOR 6	<b>Hofgryde</b> bønner, mos	<b>Kirsebægrød</b> m/ sødmælk
FRE 7	<b>Sild, stegt, persil-</b> lesovs, kart., ovnbagte rødbeder	<b>Hytteostdessert</b>
LØR 8	<b>Kylling ChopSuey</b> ris	<b>Brombærfromage</b> m/ chokoladedrys
SØN 9	<b>Rullesteg</b> m/ svesker, skysovs, ovnbagt pastinak, kartofler	<b>Rabarbertrifli</b>
MAN 10	<b>Kødsauce</b> pasta, broccoli	<b>Tunmousse</b> m/ syltet rød peber, flutes
TIR 11	<b>Kogt sprængt oksekød</b> peberrodssovs, rosenkål, kartofler	<b>Blommegrød</b> m/ sødmælk
ONS 12	<b>Medisterpølse</b> stuvet spinat, gulerødder, kartofler	<b>Mannagrød</b> m/ kanel-sukker, smør
TOR 13	<b>Brasiliansk kylling</b>	<b>Solbærsuppe</b> m/ tvebakker
FRE 14	<b>Hokifilet dampet</b> hollandaisesovs, ovnbagte rødbeder, kart.	<b>Chokolademoccamousse</b> m/ flødeskum
LØR 15	<b>Hakkebøf, m/ bløde</b> løg, løgsovs, asparges, kartofler	<b>Tomatpeberfrugtsuppe</b> m/ flutes
SØN 16	<b>Skinkesteg, ingefær/</b> kastanje, skysovs, gulerødder	<b>Ymerdessert</b> m/ frugtcocktail
MAN 17	<b>Boller i karry</b> ris, honning marinerede broccoli	<b>Sveske/abricosgrød</b> m/ sødmælk
TIR 18	<b>Påskefrokost menu</b>	<b>Tarteletter</b> m/ høns i asparges, STOR PORTION
ONS 19	<b>Hvidkålsrouletter</b> muskatsovs, bagt tomat, kartofler	<b>Solbægrød</b> m/ sødmælk
TOR 20	<b>Millionbøf</b> mos, m/ broccoli, gulerod	<b>Kold rabarbersuppe</b> m/ kammerjunkere
FRE 21	<b>Farseret ribbensteg</b> skysovs, rødkål, kartofler	<b>Ris ala mande</b> m/ jordbærsauce
LØR 22	<b>Skrubbefilet, stegt</b> citronsovs, bønner, kartofler	<b>Broccoli-/ærtesuppe</b> m/ flutes
SØN 23	<b>Kalveragout</b> m/ svampe, grillet peberfrugt, mos	<b>Chokolademousse</b> m/ flødeskum
MAN 24	<b>Irsk stuvning, m/</b> sprængt skinkekød og gulerødder	<b>Frugtsalat</b> m/ ymercreme
TIR 25	<b>Hakkebøf, m/ bløde</b> løg, bearnaisesovs, bagte rødbeder, kartofler	<b>Tarteletter</b> m/ høns i asparges
ONS 26	<b>Koteletter i fad</b> champignonsovs, kartofler	<b>Alliance frugtgrød</b> m/ sødmælk
TOR 27	<b>Lammesteg, sovs</b> gulerødder, flødekartofler	<b>Citronfromage</b> m/ persillesukker
FRE 28	<b>Kylling, ovnstegt</b> flødesovs, kart, gulerødder	<b>Rabarbergrød</b> m/ sødmælk
LØR 29	<b>Enebærgryde</b> kartoffelmos, broccoli	<b>Gulerodssuppe</b> m/ mynteyoghurt
SØN 30	<b>Daube provencale</b> m/ lam, broccoli	<b>Laksemousse</b> m/ flutes
MAN 31	<b>Bankekød</b> mos m/ gulerødder, ovnbagte rødbeder	<b>Nougatmousse</b> m/ chokoladedrys

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