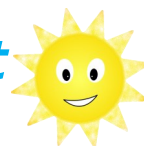




Plejehjemmets menukort juni 2025



Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Søndag d. 1.	Kyllingekotelet (fjerkræ) med persilleskysauce, kartofler & agurkesalat	Pebermyntedessert (æg, laktose) med flødeskum (laktose) & kiwi
Uge 23		
Mandag d. 2.	Kartoffel curry (veg.) med ris	Ønskemenu fra Birkegangen Jordbærkoldskål (laktose) med kammerjunkere (gluten)
Tirsdag d. 3.	PLC-gryde (okse, sennep) med kartoffelmos (mælk, laktose) & bagte gulerødder	Ostemad med grønt (gluten, laktose)
Onsdag d. 4.	Torskekrebinet (fisk, æg, gluten) med porresauce, kartofler & gulerods-råkost	Skyr dessert (laktose) med rabarberkompot
Torsdag d. 5. Grundlovsdag	Ønskemenu fra Birkegangen Frikadeller (gris) med kold kartoffelsalat (æg, laktose), sæson salat & dressing (æg, laktose)	Grundlovsdessert (rabarbergrød, makroner, creme (æg, laktose, gluten), mandelsplitter
Fredag d. 6.	Rullesteg (gris) med skysauce, kartofler & rødkål	Stikkelsbærgrød med sødmælk
 Lørdag d. 7.	Kylling i paprika-flødesauce (fjerkræ) hertil kartofler & kogte bønner	Gammeldags stikkelsbærkage (grød, æblekagerasp (gluten), flødeskum (laktose))

Farvekoder

Blå baggrundsfarve: Afdelingen skal ikke koge kartofler.

Grå baggrundsfarve: Afdelingen skal selv varme desserten

Rød skrift: Afdelingen skal selv koge grøntsager, spejle/koge æg, piske flødeskum, varme flute eller smelte smør.

Fed skrift: Betyder at det er et allergen.

Information om allergener:

Farsbrød, frikadeller & kødboller indeholder **æg, gluten, mælk & laktose**

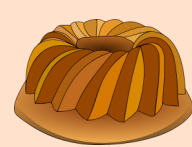
Gryderetter, stuvninger, sovse & supper indeholder **gluten, mælk & laktose**

Fromager indeholder **æg, gelatine (kalv, halal) & laktose**

Flute, brød & rugbrød indeholder **gluten**

Ret til overraskelser forbeholdes ☺



Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Søndag d. 8. Pinsedag	Krebinet (gris, gluten , æg) med bearnaisesauce (æg), stegte kartofler & kogt broccoli	Citronfromage med flødeskum (laktose)
Uge 24 Mandag d. 9. 2. pinsedag	Mørbradgryde med cocktailpølser & bacon (gris) hertil ris	Iskold tyttebærdessert (gluten , æg , laktose)
Tirsdag d. 10.	Amagergryde (okse) med rugbrød (mælk , laktose)	Pandekage (gluten , æg , mælk , laktose) med jordbær skyrcreme (laktose)
Onsdag d. 11.	Pulled pork burger (nakkefilet (gris), coleslaw (sennep , æg , laktose), barbequesauce, gluten) med stegte kartofler	Blommegrød med ingefærcreme (laktose)
Torsdag d. 12.	Linsefrikadeller (veg., æg , gluten) med vegetarisk gullasch	Kage (gluten , æg) 
Fredag d. 13.	Forloren hare (gris) med vildt sauce, kartofler & ribsgele	Ananas med lakridsflødeskum (laktose)
 Lørdag d. 14.	Hønsefrikassé (fjerkræ) med kartofler & persilledrys	Hyldeblomstfromage med flødeskum (laktose)

Farvekoder

Blå baggrundsfarve: Afdelingen skal ikke koge kartofler.

Grå baggrundsfarve: Afdelingen skal selv varme desserten

Rød skrift: Afdelingen skal selv koge grøntsager, spejle/koge æg, piske flødeskum, varme flute eller smelte smør.

Fed skrift: Betyder at det er et allergen.

Information om allergener:

Farsbrød, frikadeller & kødboller indeholder **æg**, **gluten**, **mælk** & **laktose**

Gryderetter, stuvninger, sovse & supper indeholder **gluten**, **mælk** & **laktose**

Fromager indeholder **æg**, gelatine (kalv, halal) & **laktose**

Flute, brød & rugbrød indeholder **gluten**

Ret til overraskelser forbeholdes ☺





Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
 Søndag d. 15. Valdemarsdag	Marinerede sild (fisk) med løgringe, frisk dild, nye kartofler, koldt smør & 1 snaps (alkohol)	Valdemarsdagskage (laktose, æg, mælk) med flødeskum (laktose) & jordbær
Uge 25 Mandag d. 16.	Indisk linsegryde (veg.) med ris & creme fraiche (laktose)	Rabarbergrød med sødmælk
Tirsdag d. 17.	Ønskemenu fra Ahorngangen Stegt rødspættefilet (fisk) med persillesauce, kartofler & gulerods-råkost	Kiks (gluten) med ost
Onsdag d. 18. Grill i haven	Ønskemenu fra Ahorngangen Marineret kyllingefilet (fjerkræ) med pastasalat (gluten, laktose, æg), salat & dressing	Ønskemenu fra Ahorngangen Syltede ferskner med flødeskum (laktose)
Torsdag d. 19.	Kold maskeret blomkål med rejer (skaldyr), æg, citron, tomat, salat, dressing (æg, laktose) & brød	Ønskemenu fra Anemonegangen Hyldeblomstkoldskål (laktose) med kammerjunkere (gluten)
Fredag d. 20.	Ønskemenu fra Birkegangen Glaseret skinke (gris, sennep) med stuvet spinat, kartofler & sennep	Ønskemenu fra Anemonegangen Friske jordbær med fløde (laktose)
 Lørdag d. 21.	Skipperlabskovs (fjerkræ) med persilledrys, rødbeder & rugbrød (laktose)	Jordbærtrifli islagkage (gluten, æg, laktose)
Søndag d. 22.	Frikadeller (gris) med kartofler, brun sauce & rødbeder	Ønskemenu fra Birkegangen Moccafromage med flødeskum (laktose)

Farvekoder

Blå baggrundsfarve: Afdelingen skal ikke koge kartofler.

Grå baggrundsfarve: Afdelingen skal selv varme desserten

Rød skrift: Afdelingen skal selv koge grøntsager, spejle/koge æg, piske flødeskum, varme flute eller smelte smør.

Fed skrift: Betyder at det er et allergen.

Information om allergener:

Farsbrød, frikadeller & kødboller indeholder **æg, gluten, mælk & laktose**

Gryderetter, stuvninger, sovse & supper indeholder **gluten, mælk & laktose**

Fromager indeholder **æg, gelatine (kalv, halal) & laktose**

Flute, brød & rugbrød indeholder **gluten**

Ret til overraskelser forbeholdes ☺



Plejehjemmets menukort juni 2025



Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Uge 26		
Mandag d. 23. Sankt Hans Grill i haven	Stegt laks (fisk) med kold kartoffel-salat (æg, laktose, sennep) & brød	Overraskelse 
Tirsdag d. 24.	Ønskemenu fra Anemonegangen & Ahorngangen Biksemad (gris) med ketchup, rødbeder & spejlæg	Banan med råcreme (æg, laktose) & hakket chokolade
Onsdag d. 25.	Vegetarisk panang (nødder) med ris & creme fraiche (laktose)	Æblegrød med sødmælk
Torsdag d. 26.	Fiskefrikadeller med dildsauce, kartofler & gulerodsråkost	Kage (gluten, æg) 
Fredag d. 27.	Koteletter (gris, gluten) i fad med kartofler & kogte bønner	Ønskemenu fra Anemonegangen & Ahorngangen Nougat-is (æg, laktose, mandler)
Lørdag d. 28.	Kylling i karri (fjerkræ) med ris, ristet kokos, ananas & rosiner	Gammeldags æblekage (grød, æblekagerasp (gluten), flødeskum (laktose), ribsgelé)
Søndag d. 29.	Stegt medister (gris) med stuvet spidskål, kartofler & kogte gulerødder	Jordbærfromage med flødeskum (laktose)
Uge 27		
Mandag d. 30.	Kartoffelfrikadeller (veg., æg, gluten) med tomatsoase, pasta (gluten) & parmesandrys	Friske jordbær med sødmælk & fløde (laktose) 

Farvekoder

Blå baggrundsfarve: Afdelingen skal ikke koge kartofler.

Grå baggrundsfarve: Afdelingen skal selv varme desserten

Rød skrift: Afdelingen skal selv koge grøntsager, spejle/koge æg, piske flødeskum, varme flute eller smelte smør.

Fed skrift: Betyder at det er et allergen.

Information om allergener:

Farsbrød, frikadeller & kødboller indeholder **æg, gluten, mælk & laktose**

Gryderetter, stuvninger, sovse & supper indeholder **gluten, mælk & laktose**

Fromager indeholder **æg, gelatine (kalv, halal) & laktose**

Flute, brød & rugbrød indeholder **gluten**

Ret til overraskelser forbeholdes ☺

