

## De 5 verdenskøkkeners menukort september 2025

| Dato                                                    | Hovedret                                                                                                                                           | Det "søde" til<br>aftenkaffen                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uge 36</b>                                           |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |
| <b>Mandag<br/>d. 1.</b>                                 | Vegetarisk paprikagryde med beluga-linser ( <b>laktose</b> ) med kogt pasta ( <b>gluten</b> ) & revet parmesan                                     | Ymerkoldskål ( <b>laktose</b> ) med kammerjunkere ( <b>gluten</b> )                                                                 |
| <b>Tirsdag<br/>d. 2.</b>                                | Kyllingetærte med porrer & rød peberfrugt (fjerkræ, <b>gluten</b> , æg, <b>laktose</b> ) hertil rødkålssalat med mormordressing ( <b>laktose</b> ) | Banan med råcreme (æg, <b>laktose</b> ) & hakket mørk chokolade                                                                     |
| <b>Onsdag<br/>d. 3.</b>                                 | Sri Lanka gryde (veg.) med brød                                                                                                                    | Kiks ( <b>gluten</b> ) med flødeost                                                                                                 |
| <b>Torsdag<br/>d. 4.</b>                                | Stegte sild ( <b>gluten</b> ) med stuede kartofler (mælk, <b>laktose</b> ) & gulerods-råkost                                                       | Æblegrød med sødmælk                                                                                                                |
| <b>Fredag<br/>d. 5.</b>                                 | Skipperlabskovs (kylling) med persilledrys, smørklut & syltede rødbeder                                                                            | Rabarbercrumble med flødeskum                                                                                                       |
| <b>Lørdag<br/>d. 6.</b><br>Mangfoldighedsdag<br>i haven | Somalisk lammegryde hertil kartofler & kogte bønner                                                                                                | Ønskemenu fra Ahorngangen<br>Æblekage med makroner (frugtgrød, makroner ( <b>gluten</b> ), flødeskum ( <b>laktose</b> ) & ribsgelé) |
| <b>Søndag<br/>d. 7.</b>                                 | Ønskemenu fra Anemonegangen<br>Dildkylling (gryderet med fjerkræ, <b>laktose</b> ) serveres med kartofler                                          | Chokolademousse (æg, <b>laktose</b> ) med flødeskum ( <b>laktose</b> )                                                              |
| <b>Uge 37</b>                                           |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |
| <b>Mandag<br/>d. 8.</b>                                 | Lammefrikadeller med stuet blomkål, kartofler & persilledrys                                                                                       | Blommegrød med sødmælk                                                                                                              |

### Kødet på dette menukort er halal

Rød skriftfarve: Der kommer særskilt mad op til kostformen: halal

Sort skriftfarve: Kostformen halal skal have samme mad som de andre beboere.

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 ☺





## De 5 verdenskokkeners menukort september 2025



| Dato                                      | Hovedret                                                                                               | Det "søde" til<br>aftenkaffen                                                                         |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tirsdag<br/>d. 9.</b>                  | Rabarberkylling (fjerkræ, <b>laktose</b> ) hertil<br>ris & kogte majs                                  | Kage ( <b>gluten</b> , æg)                                                                            |
| <b>Onsdag<br/>d. 10.</b>                  | Spaghetti ( <b>gluten</b> ) <b>bolognese</b><br>(okse) med grøn salat ( <b>laktose</b> )               | Pandekager ( <b>gluten</b> , æg, mælk,<br><b>laktose</b> ) med marmelade                              |
| <b>Torsdag<br/>d. 11.</b>                 | Squashfrikadeller (veg., æg, <b>laktose</b> ,<br><b>gluten</b> ) med kartofler & tomatsovs             | Jordbær/rabarbergrød med<br>flødeskum ( <b>laktose</b> )                                              |
| <b>Fredag<br/>d. 12.</b>                  | <b>Grøntsager i sur-sødsauce</b> (veg.)<br>med kartofler                                               | Ostelagkage ( <b>gluten</b> , <b>laktose</b> )<br>med solbærmarmelade                                 |
| <b>Lørdag<br/>d. 13.</b>                  | <b>Fiskens dag</b><br><b>Stegt laks</b> (fisk) med flødestuvet<br>spinat, kartofler & kogte gulerødder | Jordbær/rabarbertrifli<br>(frugtgrød, creme (æg, <b>laktose</b> ) og ma-<br>kroner ( <b>gluten</b> )) |
| <b>Søndag<br/>d. 14.</b>                  | <b>Kalkun stroganoff</b> (fjerkræ)<br>hertil kartoffelmos ( <b>mælk</b> , <b>laktose</b> )             | Appelsinfromage<br>med flødeskum ( <b>laktose</b> )                                                   |
| <b>Uge 38</b><br><b>Mandag<br/>d. 15.</b> | Kylling i estragonsauce (fjerkræ)<br>hertil kartofler & ristede peberfrugter                           | Rabarberkoldskål ( <b>laktose</b> )<br>med kammerjunkere<br>( <b>gluten</b> )                         |
| <b>Tirsdag<br/>d. 16.</b>                 | Grøntsagslasagne ( <b>gluten</b> , mælk,<br><b>laktose</b> ) med focaccia ( <b>gluten</b> )            | Ostemad ( <b>gluten</b> , <b>laktose</b> )                                                            |

### Kødet på dette menukort er halal

**Rød skriftfarve:** Der kommer særskilt mad op til kostformen: halal

**Sort skriftfarve:** Kostformen halal skal have samme mad som de andre beboere.

**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 ☺





## De 5 verdensskøkkeneres menukort september 2025



| Dato                                  | Hovedret                                                                                                                                                       | Det "søde" til aftenkaffen                                                                        |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Onsdag d. 17.</b>                  | <b>Torskerognsfrikadeller</b> med kapersauce, kartofler & kogte gulerødder                                                                                     | Bagte blommer med ingefærcreme ( <b>laktose</b> )                                                 |
| <b>Torsdag d. 18.</b>                 | <b>Ønskemenu fra Ahorngangen</b><br><b>Vegetarisk brændende kærlighed</b> med kartoffelmos ( <b>mælk, laktose</b> ) hertil rødbeder                            | Abrikosgrød med <b>sødmælk</b>                                                                    |
| <b>Fredag d. 19.</b>                  | <b>Stegt kalkunschnitzel</b> (fjerkræ, <b>gluten</b> ) med citron, kapers, ansjos ( <b>fisk</b> ), høvlet peberrod, brasede kartofler, smørsauce & kogte ærter | <b>Ønskemenu fra Ahorngangen</b><br>Jordbæris ( <b>æg, laktose</b> ) med vafler ( <b>gluten</b> ) |
| <b>Lørdag d. 20.</b>                  | <b>Linsegryde (veg.) med brød</b>                                                                                                                              | Vaniljebudding ( <b>æg, mælk, laktose</b> ) med saftsauce                                         |
| <b>Søndag d. 21.</b>                  | Kyllingekotelet med persilleskysauce, kartofler & agurkesalat                                                                                                  | Abrikosfromage med flødeskum ( <b>laktose</b> )                                                   |
| <b>Uge 39</b><br><b>Mandag d. 22.</b> | <b>Kyllingekødboller (fjerkræ)</b> i karry med ris & mangochutney                                                                                              | Skyr dessert ( <b>laktose</b> ) med solbærkompot                                                  |
| <b>Tirsdag d. 23.</b>                 | Kogt torsk ( <b>fisk</b> ) med <b>sennepssauce</b> , kartofler, <b>hakket æg</b> & syltede rødbeder                                                            | Stikkelsbærgrød med <b>sødmælk</b>                                                                |
| <b>Onsdag d. 24.</b>                  | <b>Ønskemenu fra Anemonegangen</b><br>Kyllingefrikadeller (fjerkræ) med kartofler & svampesauce                                                                | Kage ( <b>gluten, æg</b> )                                                                        |

### Kødet på dette menukort er halal

**Rød skriftfarve:** Der kommer særskilt mad op til kostformen: halal

**Sort skriftfarve:** Kostformen halal skal have samme mad som de andre beboere.

**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 ☺





## De 5 verdenskøkkeners menukort september 2025



| Dato                                | Hovedret                                                                                                    | Det "søde" til<br>aftenkaffen                                                                      |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Torsdag<br/>d. 25.</b>           | Rødbedebøffer (æg) med flødekartofler (laktose) & gulerods-/hvidkålsrårkost                                 | Ananas i tern med skyrcreme (laktose)                                                              |
| <b>Fredag<br/>d. 26.</b>            | <b>Pulled chicken burger</b> (fjerkræ), coleslaw (sennep, æg, laktose), barbequesauce) med stegte kartofler | Pærer Belle Helene (pærer, vaniljeis (æg, laktose), chokoladesauce (laktose) & flødeskum (laktose) |
| <b>Lørdag<br/>d. 27.</b>            | <b>Stegt kyllingemedister</b> (fjerkræ) med stuvet hvidkål, kartofler & kogte gulerødder                    | Risalamande (mælk, laktose, mandler) med kirsebærsauce                                             |
| <b>Søndag<br/>d. 28.</b>            | Chicken Tikka Masala (fjerkræ) hertil ris & græsk yoghurt (laktose)                                         | Brombærfromage med flødeskum (laktose)                                                             |
| <b>Uge 40<br/>Mandag<br/>d. 29.</b> | <b>Asiatisk okse</b> med kartofler & syltede rødbeder                                                       | Jordbærgrød med fløde (laktose)                                                                    |
| <b>Tirsdag<br/>d. 30.</b>           | <b>Hønsefrikassé</b> (fjerkræ, mælk, laktose) med kartofler                                                 | Dulche de leche (laktose) med ristet havreknas (gluten)                                            |

### Kødet på dette menukort er halal

**Rød skriftfarve:** Der kommer særskilt mad op til kostformen: halal

**Sort skriftfarve:** Kostformen halal skal have samme mad som de andre beboere.

**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 😊