

Plejehjemmets menukort august 2025

Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen 
Fredag d. 1.	Stegt kalkun cuvette (fjerkræ) med kartoffelragout (alkohol, sennep , laktose) & rødkålssalat	Jordbærtrifli (grød, makroner (gluten), råcreme (æg , laktose))
Lørdag d. 2.	Ønskemenu fra Birkegangen Stegt medister (gris) med stuvet spidskål, kartofler & kogte gulerødder	Rabarbercrumble (gluten) med flødeskum (laktose)
Søndag d. 3.	Kylling i estragonsauce (fjerkræ) hertil ris & kogt broccoli	Appelsinfromage med flødeskum (laktose)
Uge 32 Mandag d. 4.	Stegt flæsk (gris) med persillesauce, kartofler & rødbeder	Ymerkoldskål (laktose) med kammerjunkere (gluten)
Tirsdag d. 5.	Fiskefrikadeller med kartofler, sauce verte (æg , laktose) & gulerods-råkost	Banan med råcreme (æg , laktose) & hakket chokolade
 Onsdag d. 6. Grill i haven	Barbecue marinerede revelsben (gris, sennep) med pastasalat (gluten , æg , laktose) & brød	Kage (gluten , æg) 
Torsdag d. 7.	Blomkålsfrikadeller (veg., gluten , æg , laktose) med karrysauce og kartofler	Æblegrød med ingefærcreme (laktose)
Fredag d. 8.	Ønskemenu fra Birkegangen Skinkeschnitzel (gris, gluten) med brasede kartofler, smørsovs & kogte ærter	Frugtsalat (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 ☺

» August »




Plejehjemmets menukort august 2025

Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Lørdag d. 9.	Chop suey med kylling (fjerkræ) & grøntsager hertil ris	Gl. dags æblekage (grød, æblekagerasp (gluten)) med flødeskum (laktose) & ribsgelé
Søndag d. 10.	Mørbradbøf (gris, gluten) med bløde løg, kartofler, champignon á la creme & agurkesalat	Moccafromage med flødeskum (laktose)
Uge 33 Mandag d. 11.	Vegetarisk paprikagryde (laktose) med belugalinser serveres med pasta (gluten)	Abrikosgrød med sødmælk
Tirsdag d. 12.	Laksetærte med porrer & spinat (fisk, gluten , æg , laktose) hertil spidskål-salat	Ostemad (gluten , laktose) med grønt
Onsdag d. 13.	Kyllingefrikadeller (fjerkræ) med kold kartoffelsalat (æg , laktose) & brød	Ananas i tern med lakridscreme (laktose)
Torsdag d. 14.	Biksemad (gris) med bearnaisesauce (æg , laktose) & rødbeder	Rabarbergrød med sødmælk
Fredag d. 15.	Kogt hamburgerryg (gris) med kartofler & flødestuvet spinat 	Ønskemenu fra Birkegangen Pistacie-is (æg , laktose , nødder)

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

august 2025

Dato	 Hovedret 	Det "søde" til aftenkaffen
Lørdag d. 16.	Indisk butter chicken (fjerkræ, laktose) med ris & græsk yoghurt (laktose)	Rabarbertrifli (grød, makroner (gluten), råcreme (æg , laktose))
Søndag d. 17.	Krebinet (gris, gluten) med stuvet blomkål (laktose) & persillekartofler	Brombærfromage med flødeskum (laktose)
Uge 34 Mandag d. 18.	Boller (gris) i karry med ris & ærtehummus (laktose)	Rabarberkoldskål (laktose) med kammerjunkere (gluten)
Tirsdag d. 19.	Rødbedebøffer (veg., æg) med flødekartofler (laktose) & gulerods-råkost	Græsk yoghurt fromage (laktose) med ristede mandelsplitter (nødder)
 Onsdag d. 20. Grill i haven	Marinerede koteletter (gris) hertil stegte kartofler, sauce verte (æg , laktose) & sæson salat	Kage (gluten , æg)
Torsdag d. 21.	Dampet sæson fisk med karrygrønt-sagssauce & kartofler	Stikkelsbærgrød med sødmælk
 Fredag d. 22.	Ønskemenu fra Ahorngangen Hakkebøf (okse gluten) med bløde løg, løgsauce, kartofler & surt	Stikkelsbærkage (grød, æblekagerasp (gluten)) med flødeskum (laktose)
Lørdag d. 23.	Kylling i flødepaprika (fjerkræ) med kartofler & kogt broccoli	Pebermyntedessert (æg , laktose) 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 august 2025



Dato	Hovedret 	Det "søde" til aftenkaffen
Søndag d. 24. PLC fødselsdag	Frikadeller (gris) med stuvet hvidkål, kartofler & kogte gulerødder 	Solbærtrifli is (æg, laktose, gluten)
Uge 35 Mandag d. 25.	Gryderet med gris, grønt & bønner (laktose) serveres med kartoffelmos (mælk, laktose)	Ønskemenu fra Ahorngangen Pandekager (gluten, laktose, mælk, æg) med marmelade
Tirsdag d. 26.	Vegetarisk <i>Sri Lanka</i> gryde hertil ris	Hindbær/solbærgrød med sødmælk 
Onsdag d. 27. Fødselsdag 2. sal	Amagergryde (okse) med rugbrød (mælk, laktose)	Skyr dessert (laktose) med hindbær/solbærkompot
Torsdag d. 28. Fødselsdag 1. sal	Svensk pølseret (gris, mælk, laktose) med hakket purløg & rugbrød (mælk, laktose)	Blommegrød med ingefærcreme (laktose)
Fredag d. 29.	Flæskesteg (gris) med brun sauce, kartofler & rødkål	Ønskemenu fra Ahorngangen Regnbue is med vafler (gluten)
Lørdag d. 30.	Bagt laks med kartofler, hollandaise-sauce & kogte bønner	Blommetrifli (grød, makroner (gluten), råcreme (æg, laktose))
Søndag d. 31.	Stegt kyllingekotelet (fjerkræ) med persilleskysovs, kartofler & rabarberkompot	Citronfromage 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 ☺

