



Plejehjemmets menukort februar 2026



Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Søndag d. 1.	Benløse fugle (gris) med skysauce, kartoffelmos (mælk, laktose) & asier	Portvin/rosinfromage (alkohol) med flødeskum (laktose)
Uge 6		
Mandag d. 2. Kyndelmisse	Skinkefarsbrød (gris, sennep) med senneps -estragonsauce, kartofler & kogte gulerødder	Blommegrød med sødmælk
Tirsdag d. 3.	Ønskemenu fra Anemonegangen Minestroneuppe (gris, selleri) hertil flutes	Ønskemenu fra Bellisgangen Cookies (gluten, nødder)
Onsdag d. 4.	Stegt skrubbe (fisk, æg, gluten) med kartofler, persillesauce & gulerodsråkost	Tiramisu oats (gluten, laktose)
 Torsdag d. 5. Dronning Mary	Vegetarisk kartoffel moussaka (gluten, æg, mælk, laktose) med flutes	Rugbrødslagkage (laktose, gluten, æg) med flødeskum (laktose) & marmelade
Fredag d. 6.	Rabarberkylling (fjerkræ, laktose) med ris & kogte majs	Æblegrød med sødmælk
Lørdag d. 7.	Gryderet gris, auberginer & peberfrugter hertil kartoffelmos (mælk, laktose)	Gammeldags æblekage (frugtgrød, æblekagerasp (gluten) med flødeskum (laktose) & ribsgele
Søndag d. 8.	Ønskemenu fra Bellisgangen Frikadeller (gris) med kartofler, stuvet spinat & kogte gulerødder 	Karamelfromage 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, sovs & supper indeholder **gluten, mælk & laktose**

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

Flute, brød & rugbrød indeholder **gluten**



Ret til overraskelser forbeholdes ☺



Plejehjemmets menukort februar 2026



Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Uge 7 Mandag d. 9.	<i>Irsk</i> stuvning (gris) med rugbrød (laktose) & rødbeder	Bagte blommer med kanel-flødeskum (laktose)
Tirsdag d. 10.	Selleribøf (veg., æg, gluten) med karry-sauce, kartofler & kogte ærter	Rabarbergrød med sødmælk
Onsdag d. 11.	Millionbøf (okse) med kartofler & rødbeder	Ønskemenu fra Bellisgangen Bolle med smør & ost
Torsdag d. 12.	<i>Indisk</i> butter chicken (fjerkræ) med ris & græsk yoghurt (laktose) 	Chokoladebudding (mælk, laktose, æg) med flødeskum (laktose)
Fredag d. 13.	Glaseret skinke (gris, sennep) med flødekartofler (laktose) & bagte rodfrugter	Abrikosgrød med makron-flødeskum (laktose)
 Lørdag d. 14. Valentinsdag	Brændende kærlighed; kartoffelmos (mælk, laktose) med stegte bløde løg & bacondrys (gris), hertil syltede rødbeder	Ønskemenu fra Anemonegangen Nougat is (nødder, æg, laktose) med marengstoppe (æg)
Søndag d. 15. Fastelavn	Bagt laks (fisk) med kartofler, hollandaisesauce (æg) & kogte bønner	Abrikosfromage 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 februar 2026



Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Uge 8		
Mandag d. 16.	Fiskefrikadeller med kartofler, kaperssovs & kogte gulerødder	Hindbærgrød med sødmælk
Tirsdag d. 17. Hvide tirsdag	Grøntsagslasagne (veg., gluten , mælk , laktose) med salat & dressing (æg , laktose)	Pandekager (mælk , laktose , æg , gluten) med marmelade
Onsdag d. 18.	Ønskemenu fra Bellisgangen Brunkål med kogt sprængt flæsk (gris) hertil rugbrød	Stikkelsbærgrød med sødmælk
Torsdag d. 19.	Kyllingefrikadeller (fjerkræ) med vegetarisk gullasch	Kage (gluten , æg , laktose)
Fredag d. 20.	Krebinet (gris, gluten) med champignon à la creme (laktose , mælk , gluten), stegte kartofler & agurkesalat	Stikkelsbærdessert (frugtgrød, æblekagerasp (gluten) med flødeskum (laktose))
Lørdag d. 21.	Ønskemenu fra Bellisgangen Mørbradgryde (gris) med kartofler & surt	Ønskemenu fra Anemonegangen Ostelagkage med citron (gluten , laktose)
Søndag d. 22.	Kyllingegryde med estragon (fjerkræ), kartofler & kogt broccoli 	Chokolademousse 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 ☺



Plekehjemmets menukort februar 2026



Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Uge 9 Mandag d. 23.	Ønskemenu fra Anemonegangen Gule ærter (selleri) med kogt medister (gris), rugbrød (laktose, mælk) & sennep	Æbleskiver (gluten, æg, laktose) med marmelade & flormelis
Tirsdag d. 24.	Rullesteg (gris) med kartofler, skysauce & rødkål	Risalamande (mælk, laktose) med kirsebærsauce
Onsdag d. 25.	Rødbedefrikadeller (veg.) med estragonkartofler & gulerods-/hvidkålssåse	Vaniljebudding (mælk, laktose, æg) med saftsauc
Torsdag d. 26.	Kogt torsk (fisk) med kartofler, sennepssauce & syltede rødbeder 	Jordbærgrød med fløde (laktose)
Fredag d. 27.	Hakkebøf (okse, gluten) med bløde løg, løgsauce, kartofler & surt	Banoffee Pie (gluten, laktose)
Lørdag d. 28.	Kylling i karry (fjerkræ) med ris & mangochutney	Jordbærtrifli (grød, makroner, creme (æg, 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 ☺

