

Plejehjemmets menukort marts 2026



Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Søndag d. 1.	Stegt medister (gris) med kartofler, stuvet hvidkål & persilledrys	Hjemmelavet is (æg, laktose) med frugtkompot
Uge 10 Mandag d. 2.	Ønskemenu fra Birkegangen Krebinet (gris, gluten) hertil kartofler, stuede ærter, gulerødder & selleri	Rabarbergrød med sødmælk
Tirsdag d. 3.	Kokos-limesuppe med kylling (fjerkræ, laktose , soya) hertil brød	Pandekager (gluten , mælk , laktose , æg) med blåbærskyrcreme (laktose)
Onsdag d. 4.	Gulerodsfrikadeller (veg.) hertil estragonkartofler (laktose) & grønkålssalat (nødder)	Æblegrød med sødmælk
Torsdag d. 5.	Chop suey med kylling hertil ris	Ønskemenu fra Birkegangen Drømmekage (gluten , æg , laktose)
Fredag d. 6.	Mørbradbøf (gris, gluten) med bløde løg, champignon á la creme, kartofler & agurkesalat	Crumblekage (gluten) med flødeskum (laktose)
Lørdag d. 7.	Stegt laks (fisk) med hollandaisesauce (æg), kartofler & kogte bønner	Gammeldags æblekage (grød, æblekagerasp (gluten)) med flødeskum (laktose) & ribsgelé
Søndag d. 8.	Gryderet med gris, auberginer & peberfrugt serveres med kartofler	Appelsinfromage 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 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
Uge 11 Mandag d. 9.	Fiskefrikadeller med dildsauce, kartofler & gulerodsråkost	Banan m/råcreme (æg, laktose) & hakket chokolade
Tirsdag d. 10.	Skipperlabskovs (kalkun) hertil persilledrys, rugbrød (laktose), smør & syltede rødbeder	Jordbærgrød med sødmælk
Onsdag d. 11.	Brunkål med kogt sprængt flæsk (gris), rugbrød (laktose) & sennep	Skyr dessert (laktose) med jordbærkompot
Torsdag d. 12.	<i>Afrikansk</i> gryderet med peanut-butter (veg.) serveres med ris & peanuts	Rødgrød med fløde (laktose)
Fredag d. 13.	Kogt hamburgerryg (gris) med kartofler, stuvet grønlankål, sennep & kogte gulerødder	<i>Græsk</i> yoghurt fromage (laktose) med ristede mandler
Lørdag d. 14.	Kyllingebrystfilet (fjerkræ) med sursød sauce, kartofler & kogt broccoli	Trifli med rødgrød (grød, makroner, creme (æg, laktose))
Søndag d. 15.	Enebærgryde (gris) med kartofler & kogte gulerødder	Pebermyntedessert (laktose, æg) 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 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 marts 2026



Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Uge 12 Mandag d. 16.	Brændende kærlighed; kartoffelmos (mælk, laktose) med stegte bløde løg & bacondrys (gris) hertil syltede rødbeder	Abrikosgrød med sødmælk
Tirsdag d. 17.	Rødbedebøffer (veg., æg) med flødekartofler (laktose) & spidskålssalat	Ananas med skyrcreme (laktose)
Onsdag d. 18.	Ønskemenu fra Ahorngangen Stegt flæsk (gris) med persillesovs, kartofler & rødbeder	Ønskemenu fra Ahorngangen Kannelsnegle
Torsdag d. 19.	Fisk paneret med cornflakes (gluten) hertil kartofler, tomatsovs & kogte bønner	Stikkelsbærgrød med sødmælk
Fredag d. 20.	Wienerschnitzel (gris, æg, gluten) med brasede kartofler, skysauce & kogte ærter	Ønskemenu fra Birkegangen Tiramisu (gluten æg, laktose)
Lørdag d. 21.	Ønskemenu fra Ahorngangen Boller (gris) i karry hertil ris & kogte ærter	Stikkelsbærkage (grød, æblekagerasp (gluten)) med flødeskum (laktose)
Søndag d. 22.	Kylling i flødepaprika hertil kartofler & kogt broccoli	Citronfromage med flødeskum (laktose)
Uge 13 Mandag d. 23.	Stegt skrubbefilet med kartofler, persillesauce & kogte gulerødder	Æbleskiver (gluten, æg, laktose) med marmelade & flormelis

Farvekoder

Blå baggrundsfarve: Afdelingen skal ikke koge kartofler.

Grå baggrundsfarve: Afdelingen skal selv varme desserten

Rød skrift: Afdelingen skal selv koge grøntsager, spejle 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 ☺



Plejemjets menukort marts 2026



Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Tirsdag d. 24.	Flæskesteg (gris) med skysauce, kartofler & rødkål	Risalamande med kirsebærsauce
Onsdag d. 25.	Ezogelin - <i>Tyrkisk</i> linsesuppe (veg.) med bulgur og brød	Hindbærgrød med sødmælk
Torsdag d. 26. Eidfest	Tarteletter (gluten) med høns i asperges (fjerkræ) pyntes med persilledrys	Franskbrød med ost & peberfrugt
Fredag d. 27.	Ønskemenu fra Birkegangen Forloren hare (gris) med vildt sauce, kartofler, ribsgelé & kogte ærter	Ønskemenu fra Birkegangen Pistacie-is med vafler (gluten)
Lørdag d. 28.	Frikadeller (gris) med brun sauce, kartofler & rødkål	Rabarberfromage med flødeskum (laktose)
Søndag d. 29. Palmesøndag	Ønskemenu fra Ahorngangen & Birkegangen Kylling i curry (fjerkræ) med basmati ris, rosiner & ananas	Marengs (æg) med dadler, toppet med rabarber & flødeskum (laktose)
Uge 14 Mandag d. 30.	<i>Indisk</i> dahl (veg.) hertil ris & creme fraiche (laktose)	Blommegrød med ingefærcreme (laktose)
Tirsdag d. 31.	Fiskefrikadeller med kartofler, citronsauce & gulerodsråkost	Ymeris (æg, laktose) med blommekompot

Farvekoder

Blå baggrundsfarve: Afdelingen skal ikke koge kartofler.

Grå baggrundsfarve: Afdelingen skal selv varme desserten

Rød skrift: Afdelingen skal selv koge grøntsager, spejle 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 ☺