

Plejehjemmets menukort august 2026

Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen 
Lørdag d. 1.	Kylling i estragonsauce (fjerkræ) hertil kartofler & kogt broccoli	<i>Japansk</i> skyr cheesecake (gluten, laktose)
Søndag d. 2.	Skinkeschnitzel (gris, gluten) med brasede kartofler, smørsovs & kogte ærter	Hyldeblomstfromage med flødeskum (laktose)
Uge 32 Mandag d. 3.	Blomkålsfrikadeller (veg., gluten, æg, laktose) med karrysauce og kartofler	Rabarberkoldskål (laktose) med kammerjunkere (gluten)
Tirsdag d. 4.	Fiskefrikadeller med kartofler, sauce verte (æg, laktose) & gulerods- råkost	Banan med råcreme (æg, laktose) & hakket chokolade
 Onsdag d. 5. Grill i haven	Barbecue marinerede revelsben (gris, sennep) med pastasalat (gluten, æg, laktose) & brød	Æblegrød med sødmælk
Torsdag d. 6.	Millionbøf (okse) med kartoffelmos (mælk, laktose) & rødbeder	Kage (gluten, æg) 
Fredag d. 7.	Kogt hamburgerryg (gris) med kartofler, flødestuvet spinat & sennep	Gl. dags æblekage (grød, æblekagerasp (gluten)) med flødeskum (laktose) & ribsgelé
Lørdag d. 8.	Ønskemenu fra Birkegangen Biksemad (gris) med bearnaisesauce (æg, laktose), rødbeder & HP sauce (gluten)	Ymeris (mælk, laktose) med solbærsauce
Søndag d. 9.	Chop suey med kylling (fjerkræ) & grøntsager serveres med ris	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**

» August »

Ret til overraskelser forbeholdes ☺



Plejhjemmets menukort august 2026

Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Uge 33 Mandag d. 10.	Vegetarisk paprikagryde (laktose) med belugalinser & pasta (gluten)	Pandekage (gluten, æg, mælk, laktose) med marmelade & flødeskum (laktose)
Tirsdag d. 11.	Stegt kyllingefilet med pesto & bacon (fjerkræ, gris) & flødekartofler (laktose)	Abrikosgrød med sødmælk
Onsdag d. 12.	Ønskemenu fra Anemonegangen Krebinet (gris, gluten) med stuede ærter & gulerødder (laktose, mælk) & kartofler	Hytteostdessert (laktose) med abrikoskompot & knas
Torsdag d. 13.	Laksetærte med porrer & spinat (fisk, gluten, æg, laktose) hertil kålsalat med goma dressing (nødder, soya)	Rabarbergrød med sødmælk
Fredag d. 14.	Mørbradbøf (gris, gluten) med bløde løg, kartofler, champignon á la creme & agurkesalat	Ønskemenu fra Birkegangen Pistacie-is (æg, laktose, nødder) med vafler (gluten)
Lørdag d. 15.	Kyllingefrikadeller (fjerkræ) med kold kartoffelsalat (æg, laktose) & brød	Rabarbertrifli (grød, makroner (gluten), råcreme (æg, laktose))
 Søndag d. 16.	Gryderet med gris, grønt & bønner (laktose) serveres med kartoffelmos (mælk, laktose)	Brombærfromage 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 2026

Dato	 Hovedret 	Det "søde" til aftenkaffen
Uge 34 Mandag d. 17.	Tarteletter (gluten) med høns i asparges (fjerkræ) & persilledrys	Ymerkoldskål (laktose) med kammerjunkere (gluten)
Tirsdag d. 18.	Frikadeller (gris) med pastasalat (gluten, æg, laktose)	Kold rabarbersuppe med vaniljeflødeskum (laktose)
 Onsdag d. 19. Grill i haven	Stegt pølse (gris) med kold kartoffel-salat (æg, laktose) & brød	Stikkelsbærgrød med sødmælk
Torsdag d. 20.	Kylling-lime suppe (fjerkræ) med brød	Kage (gluten, æg)
Fredag d. 21.	Vegetariske forårsruller med ris & karrysauce	Stikkelsbærkage (grød, æblekagerasp (gluten)) med flødeskum (laktose)
 Lørdag d. 22.	Bagt laks med kartofler, hollandaise-sauce & kogte bønner	Ønskemenu fra Birkegangen Citronsorbet
Søndag d. 23.	Ønskemenu fra Anemonegangen Indisk butter chicken (fjerkræ, laktose) med ris & græsk yoghurt (laktose)	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 2026



Dato 	Hovedret 	Det "søde" til aftenkaffen
Uge 35		
Mandag d. 24. PLC fødselsdag	Rullesteg (gris) med brun sauce, kartofler & rødkål	Risalamande (mælk, laktose, mandler) med kirsebærsauce
Tirsdag d. 25. Fødselsdag 1. sal	Amagergryde (okse) med rugbrød (mælk, laktose)	Ønskemenu fra Birkegangen Syltede ferskner med flødeskum (laktose)
Onsdag d. 26. Fødselsdag 2. sal	Svensk pølseret (gris, mælk, laktose) med hakket purløg & rugbrød (mælk, laktose)	Skyr dessert (laktose) med hindbær/solbærkompot 
Torsdag d. 27.	Ønskemenu fra Anemonegangen Vegetarisk Panang hertil ris	Blommegrød med ingefærcreme (laktose)
Fredag d. 28.	Forloren hare (gris) med vildt sauce, kartofler, ribsgelé & ærter	Ostelagkage (gluten, laktose) med solbærmarmelade
Lørdag d. 29.	Stegt kyllingebryst (fjerkræ) med kartofler, persilleskysauce agurkesalat	Blommetrifli (grød, makroner (gluten), råcreme (æg, laktose))
Søndag d. 30.	Enebærgryde (gris) med kartofler & kogte bønner	Fromage med flødeskum (laktose)
Uge 36		
Mandag d. 31.	Stegt flæsk (gris) med persillesauce, kartofler & rødbeder	Jordbærgrød med sødmælk

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 ☺

