

Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Søndag d. 1.	Kylling i cremet paprikasauce (fjerkræ, gris) serveres med ris 	Chokolademousse (æg, laktose) med flødeskum (laktose) Ønskemenu fra A2 & C2
Uge 45 Mandag d. 2.	Kødboller (fjerkræ) med svampe/porresauce, kartoffelmos (mælk, laktose) & tyttebær	Vinterkoldskål (laktose, æg) med pebernød knas (gluten)
Tirsdag d. 3.	Fiskefrikadeller med dildsauce, kartofler & gulerodsraukost 	Blommegrød med sødmælk Ønskemenu fra B2
Onsdag d. 4.	<i>Marokkansk</i> gryderet med søde kartofler, krydderier & kikærter (veg.) serveres med ris & yoghurt (laktose)	Pandekager (mælk, laktose, gluten) med marmelade & sukker Ønskemenu fra B1
Torsdag d. 5.	Brændende kærlighed (gris) med kartoffelmos (mælk, laktose) & syltede rødbeder Ønskemenu fra B1	Skyr dessert (laktose) med blommekompot
Fredag d. 6.	Hakkebøf (okse, gluten) med bløde løg, løgsauce, kartofler & asier Ønskemenu fra B1, C1 & C2	Banoffee pie (gluten, laktose)
Lørdag d. 7.	Hønsefrikassé (fjerkræ) med kartofler & persilledrys	Æblecrumble (gluten) 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**



Dato	 Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Søndag d. 8.	Boller i karry (gris) med ris & kogte ærter Ønskemenu fra B1	Kaffefromage med flødeskum (laktose)
Uge 46 Mandag d. 9.	Thailandsk vegetarisk panang med grønt & kokosmælk (nødder) hertil ris	Æbleskiver (laktose, gluten) med marmelade & flormelis
Tirsdag d. 10. Mortens aften	Andesteg/andebryst (fjerkræ) med æbler/ svesker, skysauce, rødkål, brune & hvide kartofler 	Gl. dags æblekage (gluten) med flødeskum (laktose) & ribsgelé Ønskemenu fra B1
Onsdag d. 11.	Italiensk minestrone suppe (gris, selleri) med focaccia	Drømmekage (gluten, æg) Ønskemenu fra B2
Torsdag d. 12.	Millionbøf (okse) med kartoffelmos (mælk, laktose) & kogte majs Ønskemenu fra B1	Æblegrød med sødmælk
Fredag d. 13.	Kyllingefrikadeller (fjerkræ) med flødekartofler (laktose) & blandet salat Ønskemenu fra B1	Citronsorbet Ønskemenu fra B2
Lørdag d. 14.	Bagt laks (fisk) med kartofler & flødestuvet spinat 	Hytteostdessert (laktose) med bærkompot & ristet havreknas
Søndag d. 15.	Benløse fugle (gris) med kartoffelmos (mælk, laktose) & surt Ønskemenu fra B2	Jordbærfromage 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: Se side 1



Dato	 Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Uge 47 Mandag d. 16.	Irsk stuvning (gris) med rugbrød (mælk, laktose)	Banan med råcreme (æg, laktose) & hakket chokolade
Tirsdag d. 17.	Blomkålsfrikadeller (veg.) med vegetarisk gullasch	Abrikosgrød med sødmælk
Onsdag d. 18.	Dampet fisk med kartofler & karry-grøntsagssauce	Tiramisu oats (laktose)
Torsdag d. 19.	Brunkål med sprængt flæsk (gris) hertil rugbrød (mælk, laktose) & sennep	Jordbærgrød med fløde (laktose) Ønskemenu fra B1 & A2
Fredag d. 20.	Forloren hare (gris) med kartofler, vildt sauce, kogte ærter & ribsgeleé Ønskemenu fra B1 & B2	Ostelagkage med citron (gluten, laktose) Ønskemenu fra B1 & C1
Lørdag d. 21.	Kylling i pikantsauce (fjerkræ, laktose) med kartofler 	Jordbærtrifli (gluten, æg, laktose) Ønskemenu fra B2
Søndag d. 22.	Indonesisk karryret (gris) med ris, chili & mangochutney	Appelsinfromage med flødeskum (laktose)

Farvekoder

Blå baggrundsfarve: Afdelingen skal ikke koge kartofler.

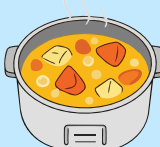
Grå baggrundsfarve: Afdelingen skal selv varme desserten

Rød skrift: Afdelingen skal selv koge grøntsager, spejle/koge æg, piske flødeskum, varme flute eller smelte smør.

Fed skrift: Betyder at det er et allergen.

Information om allergener: Se side 1



Dato	Hovedret	Det "søde" til aftenkaffen
Uge 48 Mandag d. 23.	Stegt skrubbefilet (fisk, gluten) med persillesauce, kartofler & gulerodsråkost 	Rabarbergrød med sødmælk
Tirsdag d. 24.	Tarteletter med høns i asparges (fjerkræ, gluten , laktose) hertil persilledrys	Risalamande (mælk , laktose , mandler) med kirsebærsauce
Onsdag d. 25.	Rødbedebøffer (veg.) med estragonkartofler (laktose) & årstidens grønt Ønskemenu fra A2	Stikkelsbærgrød med sødmælk
Torsdag d. 26.	<i>Indisk</i> butterchicken (fjerkræ) med ris & yoghurt dressing (laktose)	Kage (gluten , æg)
Fredag d. 27.	Mørbradbøf (gris, gluten) med bløde løg, champignon á la creme, kartofler & agurkesalat Ønskemenu fra B2	Karamel-is (æg , laktose) med vafler (gluten) Ønskemenu fra B1
Lørdag d. 28.	Skipperlabsskovs (fjerkræ) med rødbeder, persilledrys, rugbrød (mælk , laktose) & smørklat	Gl. dags stikkelsbærkage med flødeskum (laktose)
Søndag d. 29.	Frikadeller (gris) med kartofler, brun sauce & rødkål Ønskemenu fra B2 & C2	Citronfromage med flødeskum (laktose)
Uge 49 Mandag d. 30.	Karrygryde med hakket kylling (fjerkræ) & hvidkål serveres med ris 	Varm frugtsuppe med flødeskum (laktose) & granola

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: Se side 1

Fra efterår
mod jul det går

