

Uge menu

Uge 46	Mandag 15.11	Tirsdag 16.11	Onsdag 17.11	Torsdag 18.11	Fredag 19.11	Lørdag 20.11	Søndag 21.11
Varm ret - Frokost	Klassisk millionbøf med kartoffelmos	Valgflæsk med persillesovs & kartofler	Bagt fisk med fiskesauce, grønt & kartofler vendt i dild	Farsbrød med porre & bacon, serveret med kartoffeltærte	Shepherds pie kødtærte toppet med kartoffelmos	Nakkesteg stegt som vildt, flødesovs og hasselbagt kartoffel	Pesto marineret kylling med flødekartofler & grønt
Biret - Frokost	Italiensk panna cotta	Husets æbletærte med cremefraiche	Rabarber trifli med makroner	Cheesecake med friske bær	Irsk whisky-trifli	Hjemmelavet vaniljeis med vafler	Hvid chokolademousse med knas og appelsin
Suppe/ lun ret	Italiensk tomatsuppe	Hjemmelavet grøntsags samosa	Pastinak og kartoffelsuppe med hvidløg og ingefær	Tærte med kylling og broccoli	Cremet gulerodssuppe med kokosmælk	Russiske frikadeller	Klassisk oksekød suppe med mel og kødboller
Pålæg 1 Aften	Dagens overraskelse	Roastbeef med ristet løg	Karrysild med kapers & løg.	Skinkesalat	Dyrlægens natmad	Gorgonzola med grillet peberfrugt	Dagens overraskelse
Pålæg 2 Aften	Paté	Æg med tomater	Dagens overraskelse	Makrel i tomat	Kartoffelmader med hjemmelavet mayonnaise	Æggesalat med purløg	Tunsalat med majs
Pålæg 3 aften	Dildsild med syltet rødløg	Torskerogn med remoulade.	Rullepølse med sky	Vegetar pålæg	Dagens overraskelse	Sennepssild med rødløg & dild	Flæskesteg med svesker
Dagens kage	Søde boller	Dagens kage	Kokos toppe	Gulerodskage med ostecreme	Bedstefars skæg	Majs muffins	Hjemmelavet småkagedej til afbagning i afdelingerne