

# Menuplan, uge 18 2024

Oplysning om allergener - Kontakt køkkenpersonalet	Middag	Aften
Mandag d. 29/4	Tunsalat m/rødløg og dild Pålægsgfad m/ pynt	Stegt kyllingebryst m/ paprikasauce, stegte kartofler og rodfrugter Koldskål m/ kammerjunker
Tirsdag d. 30/4	Æggekage m/ bacon og tomat	Fiskefrikadeller m/ kold remouladesauce, kartofler med persille og dampet gulerødder Fromage m/ passionsfrugt
Onsdag d. 1/5	Kyllingekødpølse m/ peberfrugt Wienersalat m/ karse	<u>Fællesspisning i Cafeen: Gæster skal tilmeldes i forvejen</u> Hakkebøf m/ bløde løg, brun sauce, kartofler og kogt blomkål Jordbær/rabarbergrød m/ mælk eller fløde
Torsdag d. 2/5	<u>Lun ret:</u> Forårsruller m/ sødchili sauce	Enebærgryde (gris) m/ kartoffelmos og råkost Pandekager m/ syltetøj og sukker
Fredag d. 3/5	Røget makrel m/ kartofler og purløg Blomster spegepølse m/ ristede løg	Grøntsags lasagne m/ squash, aubergine, tomat og grøn salat Tiramisu m/ kakaodrys
Lørdag d. 4/5	Rejesalat m/ grønne asparges Kylling m. urter og karrycreme	Stegt nakkefilet m/ skysovs, kartofler og smørdampet spinat Baileys is m/ chokoladevafler
Søndag d. 5/5	Stegte sild m/ dild Dyrlægens natmad (saltkød, sky og løg)	Frikadeller m/ kold kartoffelsalat og agurkesalat Brie lagkage m/ appelsin