

December

UGEDAG	DATO	HOVEDRET	DESSERT
Mandag	1	<i>Fløde legeret tomatsuppe</i>	
Tirsdag	2	<i>Schnitzel med bras kartofler & timianskysauce</i>	
Onsdag	3	<i>Laks bagt m. urter & citron</i>	
Torsdag	4	<i>Pasta i cremet svampe-ostesauce med skinke & peberfrugt</i>	
Fredag	5	<i>Forloren hare med waldorfsalat</i>	
Lørdag	6	<i>Hjerter i peber-flødesauce med kartoffelmos</i>	<i>Abrikos- & pebernøddetrifli</i>
Søndag	7	<i>Mørbradbøffer med bløde løg, champignon & flødesauce & ris</i>	<i>Pandekager med is</i>
Mandag	8	<i>Suppe med grønne sager, cremefraiche & bacon</i>	
Tirsdag	9	<i>Tarteletter m. Fasan & skorzonerrødder</i>	
Onsdag	10	<i>Pasta med laks & spinat</i>	
Torsdag	11	<i>Coq au vin med ris</i>	
Fredag	12	<i>Marineret kamfilet med rodfrugtmos & sauce</i>	
Lørdag	13	<i>Enebærgryde med kartoffelmos</i>	<i>Gl.d. "jule" æblekage</i>
Søndag	14	<i>Karbonader med pebersauce & stegte kartofler</i>	
Mandag	15	<i>Jordkokkesuppe med stegt kylling</i>	
Tirsdag	16	<i>Årets julefrokost for beboere & pårørende</i>	
Onsdag	17	<i>Biksemad med bearnaise</i>	
Torsdag	18	<i>Lasagne (vegetarisk)</i>	
Fredag	19	<i>Stegt flæsk med persillesovs</i>	
Lørdag	20	<i>Kylling i frikassé</i>	<i>Rombudding</i>

Søndag	21	<i>Rullesteg med svesker, skysauce & kartofler</i>	<i>Bagt æblekage m. cremefraiche</i>
Mandag	22	<i>Medister med brun sauce & surt</i>	
Tirsdag	23	<i>Kalkunsteg med appelsinsauce og stegte kartofler</i>	
Onsdag	24	<i>Traditionel julemiddag</i>	<i>Risalamande med kirsebærsauce</i>
Torsdag	25	<i>Julefrokost</i>	
Fredag	26	<i>Brændende kærlighed</i>	
Lørdag	27	<i>Høns i asparges</i>	<i>Julekage med portvinscreme</i>
Søndag	28	<i>Beouf bourgignon</i>	<i>Hjertevafler m. flødeskum & skovbærkompot</i>
Mandag	29	<i>Klar suppe med kød- & melboller</i>	
Tirsdag	30	<i>Æggekage med kartofler, bacon & rugbrød</i>	
Onsdag	31	<i>3-retters nytårsmenu</i>	

Vores mad er lavet fra bunden af, og er tilberedt med omtanke.

Alle retter serveres desuden med dagens salat og tilbehør

Hvis du har et ønske til en ret, så kom ned til os i køkkenet. Vi tager gerne imod jeres forslag.