

<b>KOSTPLAN 2024</b>		<b>UGE 15 OG 16</b>		
<b>DATO</b>		<b>HOVEDRET</b>	<b>BIRET</b>	 <b>ARR.</b>
MAN	8/4	Tærte m/ kylling og peberfrugt	Kartoffel-sellerisuppe m/ stegte bacontern	
TIR	9/4	Boller i karry m/ ris og kartofler	Rødgrød m/ fløde	
ONS	10/4	Skipperlabskovs m/ purløg, sennep, rødbeder og rugbrød	Vandbakkelse m/ hindbærskum	
TOR	11/4	Frokost: Smørrebrød og lun ret	Aften: Forloren hare m/ tilbehør Dessert: Gl. dags æblekage	Caféaften
FRE	12/4	Koteletter i fad m/ bagt kartoffelmos og grønt	Ferskner m/ makronfløde	
LØR	13/4	Paprikagryde m/ svinekød og cocktailpølser, kartofler og asier	Vanillebudding m/ saftsovs	
SØN	14/4	Mørbrad i flødesovs m/ kartofler og carotter	Brownie m/ frugt og råcreme	
MAN	15/4	Fiskefilet m/ persillesovs, kartofler og råkost	Hyldebærsuppe m/ æbletern og flødeskum	
TIR	16/4	Gule ærter m/ medister, kartofler, sennep og rødbeder	Blommegrød m/ mælk og fløde	
ONS	17/4	Farseret porre m/ sovs, kartofler og surt	Pandekager m/ syltetøj og sukker	
TOR	18/4	Hus B: Flæskesteg m/ kart.,sovs, rødkål, chips Hus C/D: Kalvesteg m/ kart.,sovs og grønt	B: Vanilleis m/ chokoladedrys C/D: Frugtsalat	Lena Anna(B) Hanne (C )
FRE	19/4	Bøf m/ løg, brun sovs, kartofler og surt	Jordbærgrød m/ mælk og fløde	Leo (D)
LØR	20/4	Bøf Stroganoff m/ kartoffelmos og rødbeder	Små lune vafler m/ is og syltetøj	
SØN	21/4	Hamburgerryg m/ kartofler, aspargessovs og grøntsager	Diplomatbudding m/ makron og brombær	

### Kontakt køkkenet:

Varm køkken ☎ **04835** Kold køkken ☎ **04836**

Weekend-telefon: 04836

Oplysning om tilsætningsstoffer og allergener fås ved henvendelse til køkkenet

**Overraskelser i menuen kan forekomme! 😊**