

Hospitalets køkken tilbyder:

Uge 6, 2012

	Mandag 6/2	Tirsdag 7/2	Onsdag 8/2	Torsdag 9/2	Fredag 10/2	Lørdag 11/2	Søndag 12/2
Menu 1	Høne i mild karrysauce med porre og cæbler serveret med løse ris hertil cærter	Gammeldags flæskesteg serveret med skysauce og kartofler hertil rødkål	Sejkrabinet serveret med flødestuvet hel spinnat hertil kartofler og gulerodsmix	Forloren hare serveret med vildtsauce, tyttebær kartofler samt blomkål	Hvid labskovs tilberedt af oksekød serveret med purløg, syltede rødbeder og rugbrød	Honningmarineret svinekam serveret med skysauce hertil kartofler og ristede rodfrugter	Stegt sesamkylling serveret med karrysauce hertil løse ris og cærter
Menu 2	Stegt medister serveret med ratatouille og kartofler m/persilledrys	Pasta Bolognese serveret med grøn salat	Vintergryde med svinekød serveret med løse ris og grøn salat	Fiskefrikadeller serveret med varm remouladesauce hertil kartofler og grøn salat	Kalkunfrikadeller serveret med urterisotto og grøn salat		
Vegetar	Pasta i ratatouille serveret med parmesanost og grøn salat	Pandekager med fyld af champignon hertil grøn salat	Grøntsagslasagne serveret med grøn salat	Kartoffelterriner med rodfrugter serveret med grøn salat	Pizza med grøntsagsfyld serveret med grøn salat	Madtærte med fyld af spinat og champignon serveret med grøn salat	Spinatkartoffelgratin serveret med grøn salat
Dessert 1	Frugtsalat i flødeskum	Hindbærdessert pyntet med flager af ristede hasselnødder	Tiramisu* pyntet med cacao	Henkogt pære serveret med karamelflødeskum	Svesketrifli* pyntet med flødeskum	Ymerfromage med appelsin og flødeskum	Frugt tærte* serveret med flødeskum
Dessert 2	Skovbægrød	Kiwi-stikkelsbægrød	Blåbægrød	Blommegrød	Æblegrød	Jordbægrød	Sveskegrød

*kan ikke vælges på diabeteskost

Velbekomme fra Køkken og Kantine

Hospitalets køkken tilbyder:

Uge 7, 2012

	Mandag 13/2	Tirsdag 14/2	Onsdag 15/2	Torsdag 16/2	Fredag 17/2	Lørdag 18/2	Søndag 19/2
Menu 1	Hamburgerryg serveret med dijonsauce og kartofler hertil karotter	Vildtgryde tilberedt af svinekød serveret med kartoffelmos og grøn salat	Marineret kalkunbryst serveret med peberfrugtsauce løse ris samt grøn salat	Nakkekotelet i fad serveret med champignonsauce hertil vilde ris og blomkål	Bagt pangasius-fisk serveret med hollandaisesauce kartofler samt romanabønner	Kylling stegt på bund af kartoffelstrimler rød peberfrugt og karry hertil grøn salat	Glaseret skinke serveret med flødekartofler og broccoli
Menu 2	Mild chili con carne tilberedt af oksekød serveret med creme fraiche løse ris, grøn salat	Hakkebøf serveret med og sauce bearnaise ovnstegte kartofler hertil ærter	Fiskemedaljon m/ laks serveret med dild-sauce, kartofler og gulerodsstave	Amerikansk farsbrød af oksekød serveret med tomatsauce og kartofler hertil blomkål	Enebærgryde tilberedt af kalvekød serveret med kartofler og romanabønner		
Vegetar	Rødbede-frikadeller serveret med stuvet spinat hertil kartofler og karotter	Grøntsagschili serveret med grovbrød hertil grøn salat	Selleripostej serveret med peberfrugtsauce kartofler og grøn salat	Ostekarbonader serveret med tomatsauce, vilde ris og grøn salat	Gulerods-medaljon serveret med hollandaisesauce og kartofler hertil grøn salat	Madtærte med fyld af porre og gulerod hertil krydderurtdress. og grøn salat	Champignon-postej serveret med flødekartofler og broccoli
Dessert 1	Ananas marineret med stjerneanis serveret med råcreme	Vanillebudding* serveret med saftsauce	Jordbærmousse pyntet med hvid chokolade serveret med jordbærsauce	Citronfromage pyntet med flødeskum	Frugtsalat i flødeskum	Appelsin-pas-sionsfrugt-fromage pyntet med flødeskum og mandler	Chokoladetærte* serveret med flødeskum
Dessert 2	Frugtmixgrød	Blommegrød	Rødgrød	Kirsebærgrød	Sveskegrød	Skovbærgrød	Kiwi-stikkelsbærgrød

*kan ikke vælges på diabeteskost

Velbekomme fra Køkken og Kantine

Hospitalets køkken tilbyder:

Uge 8, 2012

	Mandag 20/2	Tirsdag 21/2	Onsdag 22/2	Torsdag 23/2	Fredag 24/2	Lørdag 25/2	Søndag 26/2
Menu 1	Kødboller af svinekød serveret med karrysauce hertil løse ris og ananas-løg mix	Stegt torsk serveret med grøntsagssauce kartofler og haricots vêts	Frikadeller serveret med stuvet hvidkål og kartofler hertil rødbeder	Jægergryde med svinekød serveret med løse ris og grøn salat	Krebinet af svinekød serveret med stuvet cærter og gulerød- der og kartofler	Stegt svinefilet serveret med skysauce, kartofler samt rødkål	Beuf Bourguignon hertil kartoffelmos med selleri samt grøn salat
Menu 2	Gullasch tilberedt af okse- kød serveret med kartoffelmos samt cærter	Lasagne tilberedt af okse- kød serveret med grøn salat	Kalv i frikassé serveret med kartofler	Dansk bøv med bløde løg serveret med sky- sauce, kartofler og blomkål m/ persille	Laksefrikadeller på spinatbund serveret med kartofler samt majs		
Vegetar	Pandekager med fyld af grøntsager hertil grøn salat	Kvargfrikadeller serveret med tomat-ratatouille samt kartofler og grøn salat	Broccolitærte serveret med kold urtesauce og groft brød	Grøntsags- lasagne serveret med grøn salat	Nødde- frikadeller på spinatbund serveret med kartofler samt majs	Paprikagryde med kidneybønner serveret med kartoffelmos og grøn salat	Pizza med grønssagsfyld serveret med grøn salat
Dessert 1	Halv fersken tilberedt med cæb- lesaft og honning serveret med râcreme	Fløderand* serveret med karamelsauce	Kiwi/ stikkels- bærdessert * pyntet med mandelsplitter	Yoghurtdessert med mandarin og ananas	Æblekage pyntet med fløde- skum og ribsgele	Chokolade- mousse* pyntet med flødeskum	Æbletærte* serveret med flødeskum
Dessert 2	Blåbærgrød	Æblegrød	Blommegrød	Jordbærgrød	Sveskegrød	Abricosgrød	Rabarberggrød tilsmagt med ingefær

*kan ikke vælges på diabeteskost

Velbekomme fra Køkken og Kantine