

# Menuplan cafeteriet og patienthotellet

| Uge 19         | Frokostret 55 kr.                             | Den grønne ret 50 kr.                               | Aftenret 55 kr.                             | Suppe 30 kr.             | Lun frokost 45 kr.                               |
|----------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Mandag</b>  | Marineret skinke med flødekartofler           | Mac and cheese med broccoli og gulerod              | Kylling farsbrød med tomatsoase             | Gulerodssuppe            | Tarteletter med høns i asparges                  |
| <b>Tirsdag</b> | Gryderet m. svinekød og cocktailpølser        | Spinat galette med svampe                           | Millionbøf m. Kartoffelmos                  | Tomatsuppe               | Ragu m. tomat og linser                          |
| <b>Onsdag</b>  | Hamburgerryg m. stuvet spidskål               | Canneloni i tomatsoase                              | Chili con carne m. ris og creme fraiche     | Blomkålssuppe            | Blomkåls karry m. kart. og kikærter med naanbrød |
| <b>Torsdag</b> | Grønsagslasagnette m. linser                  | Tacoskal med kikærter og blomkål. Hertil salsa      | Forårgryde m. kylling, forårsløg og gulerod | Mild karrysuppe          | Svensk pølseret Purløg                           |
| <b>Fredag</b>  | Kalkun cuvette med Skysauce                   | Rød Dahl m. anicialinser, creme fraiche og naanbrød | Kyllingefilet med skysauce                  | Gammeldags aspargessuppe | Grove burger Burgerbøf, agurk, spidskål, tomat   |
| <b>Lørdag</b>  | Laks i citronsauce                            |                                                     | Grønsager m. kylling og teriaykisaue        | Kartoffel/broccoli Suppe | Chili sin carne m. creme fraiche nachos          |
| <b>Søndag</b>  | Kyllingefrikadeller m. urter, kyllingesksauce |                                                     | Stegt medister m. stuvet blomkål            | Gammeldags aspargessuppe | Blomkålsmedaljon og krydderurtecreme             |

# Menuplan cafeteriet og patienthotellet

| Uge 20         | Frokostret 55 kr.                                      | Den grønne ret 50 kr.                                      | Aftenret 55 kr.                                 | Suppe 30 kr.             | Lun frokost 45 kr.                               |
|----------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Mandag</b>  | Karbonade med stuede grønærter                         | Tacoskaller m. fyld, falafel og tomatsalsa                 | Stegt sesamkylling m. sur/sød sauce og ris      | Gulerodssuppe            | Tartelet m. høns i asparges                      |
| <b>Tirsdag</b> | Marineret svinefilet m. skysauce                       | Butterdejs stang med spinat og svampe. Hertil sauce tartar | Kødsauce med pasta                              | Tomatsuppe               | Paella m. kylling                                |
| <b>Onsdag</b>  | Fiskefilet m. Persillesauce                            | Rødbede burger med guacamole og syltede rødløg             | Orientalisk kalkungryde                         | Blomkålssuppe            | Pitabrød med spidskål, gulerod og pulled chicken |
| <b>Torsdag</b> | Kyllingekødboller i tomatsauce                         | Pasta med karamelliserede løg og bønnemix                  | Forårgryde m. svinekød, gulerod og dild         | Mild karrysuppe          | Tærte m. løg og gulerod                          |
| <b>Fredag</b>  | Frikadeller m. skysauce                                | Gnocchi i krydret karrysauce med grøntsager                | Grøn lasagnette m. kylling                      | Gammeldags aspargessuppe | Spinat bøf med gulerodsdip                       |
| <b>Lørdag</b>  | Forloren hare m. Vildtsauce                            |                                                            | Sprængt kalkunbryst med tomatsauce med rosmarin | Kartoffel/broccoli Suppe | Biksemad m. rødbede                              |
| <b>Søndag</b>  | Stegt kylling m. skysauce m. persille Bagte gulerødder |                                                            | Hamburgerryg m. stuvet spinat                   | Gammeldags aspargessuppe | Kold pastasalat m. pesto og kyllingelår          |

# Menuplan cafeteriet og patienthotellet

| Uge 21         | Frokostret 55 kr.                      | Den grønne ret 50 kr.                                          | Aftenret 55 kr.                                                    | Suppe 30 kr.             | Lun frokost 45 kr.                                |
|----------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Mandag</b>  | Marineret skinke m. flødekartofler     | Daal med honningristede kerner og fladbrød                     | Kyllingefarsbrød m. salattern og persille med tomatsose m. oregano | Gulerodssuppe            | Fiskefilet med rugbrød, remolade og citron        |
| <b>Tirsdag</b> | Millionbøf Kartoffelmos                | Mac and cheese med broccoli og gulerod                         | Laks med urtesauce                                                 | Tomatsuppe               | Kyllinge fad med fladbrød.                        |
| <b>Onsdag</b>  | Fiskedeller m. persillesauce           | Spinat galette med svampe                                      | Skibberlabskovs m. purløg og rødbeder                              | Blomkålssuppe            | Chili sin carne, Nachos og creme fraiche          |
| <b>Torsdag</b> | Hjemmelavede kødboller, karrysauce     | Rødbede falafel med bulgursalat og peberfrugtdip               | Forårgryde med kylling                                             | Mild karrysuppe          | Tomat/kikærte-frikadeller m. sur/sød sauce og ris |
| <b>Fredag</b>  | Hønsefrikasse                          | Grove burgere, blomkålskarbone, spidskål, agurk, og rød hummus | Husarsteg med vildtsauce                                           | Gammeldags aspargessuppe | Ribbensteg med rødkål og rugbrød                  |
| <b>Lørdag</b>  | Grønsager m. kylling og teriyaki sauce |                                                                | Kalkunbryst med bacon m. tomatsose                                 | Kartoffel/broccoli Suppe | Spinatfrikadeller m. tzatziki                     |
| <b>Søndag</b>  | Stegt medister m. stuvet. blomkål      |                                                                | Kyllingefrikadeller m. kyllingskysauce                             | Gammeldags aspargessuppe | Grønne ærtedeller m. hvid bønne dip               |

# Menuplan cafeteriet og patienthotellet

| Uge 22         | Frokostret 55 kr.                 | Den grønne ret 50 kr.                                      | Aftenret 55 kr.                     | Suppe 30 kr.             | Lun frokost 45 kr.                                    |
|----------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Mandag</b>  | Karbonade m. grønærter            | Gnocchi i krydret karrysauce med grøntsager                | Kyling garam masala naanbrød        | Gulerodssuppe            | Tarteletter høns i asparges                           |
| <b>Tirsdag</b> | Marineret svinefilet m. skysauce  | Butterdejs stang med spinat og svampe. Hertil sauce tartar | Pasta med kødsauce                  | Tomatsuppe               | Mexikansk stuvning m. soyabønner                      |
| <b>Onsdag</b>  | Fiskefilet med persillesauce      | Rødbede burger med guacamole og syltede rødløg             | Orientalisk kalkungryde             | Blomkålssuppe            | Pitabrød med kyllingekebab, fyld og persillepesto     |
| <b>Torsdag</b> | Kyllingekødboller med tomat sauce | Pasta med karamelliserede løg og bønnemix                  | Forårgryde med kylling              | Mild karrysuppe          | Krydret pastaret med kylling                          |
| <b>Fredag</b>  | Frikadeller med skysauce          | Bønne ratatouilles med Quinoabøf                           | Grøn lasagnette med kylling         | Gammeldags aspargessuppe | Burger med Kyllingebøf, spidskål og agurk             |
| <b>Lørdag</b>  | Forloren hare med vildtsauce      |                                                            | Sprængt kalkunbryst med tomat sauce | Kartoffel/broccoli Suppe | Biksemad m. rødbede                                   |
| <b>Søndag</b>  | Stegt kylling m. kyllingeskysauce |                                                            | Hamburgerryg m. stuvet spinat       | Gammeldags aspargessuppe | Risdeller m. spinat og forårsløg hertil hvid bønnedip |