

Menuplan cafeteriet og patienthotellet

| Uge 33 | Frokostret 55 kr. | Den grønne ret 50 kr. | Aftenret 55 kr. | Suppe 30 kr. | Lun frokost 45 kr. |
|----------------|--|--|---|--------------------------|--|
| Mandag | Marineret skinke m. flødekartofler | Sprød nachos bøf med ramsløg kartoffelsalat | Kyllingefarsbrød med tomatsauce | Kartoffelsuppe | Fiskefilet med rugbrød, remolade og citron |
| Tirsdag | Kylling m. skysauce rabarberkompot | Butterdejsstang med spinat og tartarsauce. | Millionbøf Kartoffelmos | Tomatsuppe | Pastaret med skinke |
| Onsdag | Chili con carne, | Tærte med asparges, feta og soltørret tomat. Hertil dressing | Fiskefilet m. persillesovs | Blomkålssuppe | Kylling underlår m. marineret kartoffelsalat |
| Torsdag | Sommergryde m. kylling og peberfrugt | Cremet gnocchi m. spinat, edamame og parmesan | Hjemmelavede kødboller, karrysauce, | Mild karrysuppe | Tomat/kikærte-frikadeller m. sur/sød sauce |
| Fredag | Frikadeller m. skysauce | Café bolle m. blomkålsbøf og salsa | Stegt medister m. stuvet. Blomkål | Gammeldags aspargessuppe | Biksemad |
| Lørdag | Grønsager m. kylling og teriyaki sauce | | Kalkunbryst med bacon m. tomatsauce m. rosmarin | Kartoffel/broccoli Suppe | Dagens lune ret |
| Søndag | Hønsefrikasse | | Farserede porrer med skysauce | Gammeldags aspargessuppe | Grønne ærtedeller m. hvid bønnedip |

Menuplan cafeteriet og patienthotellet

| Uge 34 | Frokostret 55 kr. | Den grønne ret 50 kr. | Aftenret 55 kr. | Suppe 30 kr. | Lun frokost 45 kr. |
|----------------|---|--|-------------------------------------|--------------------------|--|
| Mandag | Karbonade m. grønærter | Daal med fladbrød | Kyling garam masala naanbrød | Kartoffelsuppe | Tarteletter høns i asparges |
| Tirsdag | Frikassé med kalkun | Pasta i ramsløgssauce med gulerødder og broccoli | Lasagne | Tomatsuppe | Mexicansk stuvning m. soyabønner |
| Onsdag | Orientalisk kalkungryde | Kikærteboller i krydret tomatsauce med pasta | Husarsteg med vildtsauce | Blomkålssuppe | Pitabrød m. kyllingekebab, spidskål, agurk, rød peberfrugt |
| Torsdag | Kogt torsk m. urtesauce | Tikka masala med selleri, ris og raita | Kyllingekødboller med tomatsauce | Mild karrysuppe | Pølser med kold kartoffelsalat |
| Fredag | Grøn lasagnette m. kylling | Canneloni i porrecreme | Frikadeller m. skysauce | Gammeldags aspargessuppe | Tærte m. forårsløg og rød peber |
| Lørdag | Stegt kylling m. kyllingeskysauce m. persille | | Forloren hare med vildtsauce | Kartoffel/broccoli Suppe | Karrygryde m. kokos og bønner |
| Søndag | Kyllingelår med Pastasalat m. pesto | | Ovnstegt laks m. flødestuvet spinat | Gammeldags aspargessuppe | Risdeller m. spinat og forårsløg hertil hvid bønnedip |

Menuplan cafeteriet og patienthotellet

| Uge 35 | Frokostret 55 kr. | Den grønne ret 50 kr. | Aftenret 55 kr. | Suppe 30 kr. | Lun frokost 45 kr. |
|----------------|--|--|--------------------------------------|--------------------------|---|
| Mandag | Kyllingfarsbrød m. tomatsauce | Grøntsagslasagnette | Hakkebøf m. løgsauce | Kartoffelsuppe | Grønsagsgryde m. linser |
| Tirsdag | Gryderet m. svinekød og cocktailpølser | Sprød nachos bøf med kartoffelsalat med ramsløg | Millionbøf Kartoffelmos | Tomatsuppe | Ragu m. tomat og linser |
| Onsdag | Fiskefilet m. persillesovs | Quinoa medaljon med cremet pasta salat | Chili con carne | Blomkålssuppe | Blomkåls karry m. kart. og kikærter |
| Torsdag | Grønsags lasagnette m. linser | Tærte med asparges, feta og soltørret tomat. Hertil dressing | Sommergryde m. kylling og peberfrugt | Mild karrysuppe | Svensk pølseret |
| Fredag | Frikadelle m. kyllingskysauce | Gnocchi m. spinat, edamamebønner og parmasan | Stegt medister m. stuvet blomkål | Gammeldags aspargessuppe | Grove burger Burgerbøf, agurk, spidskål, tomat |
| Lørdag | Laks i urtesauce | | Grønsager m. kylling Teriaykisauce | Kartoffel/broccoli Suppe | Chili sin carne med nachos chips og creme fraiche |
| Søndag | Hønsefrikasse | | Kalkun cuvette med Skysauce | Gammeldags aspargessuppe | Forårsruller m. sur/sødsovs |

Menuplan cafeteriet og patienthotellet

| Uge 36 | Frokostret 55 kr. | Den grønne ret 50 kr. | Aftenret 55 kr. | Suppe 30 kr. | Lun frokost 45 kr. |
|----------------|---|--|---|--------------------------|--|
| Mandag | Stegt sesamkylling m. sur/sød sauce og | Kikærteboller i krydret tomatsauce med pasta. | Karbonade med stuede grønærter | Kartoffelsuppe | Tartelet m. høns i asparges |
| Tirsdag | Svinefilet m. skysauce og agurkesalat | Canneloni i spinatsauce | Pasta m. Kødsauce | Tomatsuppe | Paella m. kylling |
| Onsdag | Fiskefilet m. Persillesovs | Røget bønnegryde med basmastiris | Orientalisk kalkungryde | Blomkålssuppe | Pitabrød med spidskål, gulerod og pulled chicken |
| Torsdag | Kyllingegryde m. karry | Daal med raita og fladbrød | Kyllingekødboller i tomatsauce | Mild karrysuppe | Pølser m. kold kartoffelsalat |
| Fredag | Frikadeller m. skysauce | Blomkåls/quinoa kugler med cous cous salat og dressing | Grøn lasagnette m. kylling | Gammeldags aspargessuppe | Burger m..spinat bøf med gulerodsdip |
| Lørdag | Forloren hare m. Vildtsauce | | Sprængt kalkunbryst med tomatsauce med rosmarin | Kartoffel/broccoli Suppe | Samosa m. sur/sødsauce |
| Søndag | Stegt kylling m. skysauce m. persille Bagte gulerødder, | | Hamburgerryg m. flødestuved spinat | Gammeldags aspargessuppe | Indbagt sej m. kold tatarsovs |