Neurorehabilitering - Kbh
Sundheds- og Omsorgsforvaltningen

Menu – Aftensmad uge 46

Serveres med rugbrød

Mandag 9/11

- Alaskasalat med surimi og sprøde æbler. Serveret med hjemmebagt lyst brød
- Dansk røget skinke serveret med selleri-remoulade, agurkesalat og sprød spidskål.

Tirsdag 10/11

- Kyllingeleverpostej med agurkesalat, ristede løg og frisk salat.
- Salat på kartofler med bagte grøntsager, feta og frisk pære. Dertil en frisk purløgsdressing.

Onsdag 11/11

- Spegepølse med hjemmelavet oliventapenade, frisk brøndkarse og rucola.
- Frittata med frisk ricottacreme og honningbagte tomater

Torsdag 12/11

- Paneret rødspættefilet med remoulade, agurkesalat, citron og karse.
- Pastasalat med kylling og bacon, hjemmesyltede rødløg, frisk grønt og cremet karrydressing

Fredag 13/11

- Citronkylling med fetacreme, pesto og frisk peberfrugt.
- Røget makrelsalat rørt med sennep og skyr. Serveret med råsyltet efterårsgrønt, friske urter og hjemmebagt franskbrød.

Lørdag 14/11

- Spicy tunsalat med sesamolie, persille og salat. Serveret med hjemmebagt franskbrød.
- Sprængt nakkekam med peberrodscreme og brøndkarse. Serveret med en rødbede/æblesalat med hyldeblomst.

Søndag 15/11

- Cremet skinke salat med asparges, karse og grov sennep serveres med flute og grøn salat.
- Fiskefrikadeller med råsyltede grøntsager og sød chilicreme.