Rigshospitalet

60-90% økologi

# Aftensmad

| | Mandag | Tirsdag | Onsdag | Torsdag | Fredag | Lørdag | Søndag |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Suppe** | Kartoffelsuppe serveret med topping af bacon og persille | Gulrodssuppe serveret med cremefraiche | Tomatsuppe serveret med ostescones | Aspargessuppe | Kartoffelsuppe serveret med topping af bacon og persille | Gulrodssuppe serveret med cremefraiche | Tomatsuppe serveret med ostescones |
| **Ret 1** | Boeuf bourguignon serveret med kartoffelmos | Kødboller af kylling i honning- og hoisinsauce serveret med ris | Krydret nakkefilet serveret med gratineret kartofler | Kylling i rød karry serveret med ris | Langtidsstegt grisebryst med gratineret pasta | Stegt kyllingeoverlår serveret med flødeskysauce og kogte kartofler | Frikadeller serveret med flødeskysauce, rødkål og kogte kartofler |
| **Ret 2** | Pasta i flødesauce med spinat serveret med drys af Granaost | Blomkålsgratin | Moussaka med squash | Tærte med løg og kartofler | Tikka masala med aubergine, squash og kikærter serveret med ris | Karryret med kikærter og kartofler serveret med ris | Chili sin carne serveret med ris og cremefraiche |
| **Salat** | Grønkålssalat med æbler, feta og ristede solsikkekerner | Bagte gulerødder med rosmarin og hvidløg | Bagte rødbeder med ristede solsikkekerner | Kålsalat med persilledressing og hasselnødder | Blomkålssalat med mandler | Rødkålssalat med sennepsdressing og græskarkerner | Bagt knoldselleri med timian og hvidløg |
| **Dessert** | Citronfromage pyntet med flødeskum | Risengrød serveret med smør og kanel | Fløderand serveret med skovbærkompot | Æblecrumble med råcreme | Appelsinfromage pyntet med flødeskum | Panna Cotta med passionsfrugt | Chokolademousse pyntet med flødeskum |
| | Alle dage serveres der også kartoffelmos. | | | | | | |

Indeholder gris · Indeholder okse/oksegelatine · Indeholder fjerkræ · Indeholder lam

Vegetarisk, med eller uden æg/mælkeprodukter · Indeholder fisk/skaldyr

Menuplan efterår/vinter 2026-2027

Gældende i uge 49

Ulige uge

Rigshospitalet

60-90% økologi

# Aftensmad

| | Mandag | Tirsdag | Onsdag | Torsdag | Fredag | Lørdag | Søndag |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Suppe** | Kartoffelsuppe serveret med topping af bacon og persille | Gulrodssuppe serveret med cremefraiche | Tomatsuppe serveret med ostescones | Aspargessuppe | Kartoffelsuppe serveret med topping af bacon og persille | Gulrodssuppe serveret med cremefraiche | Tomatsuppe serveret med ostescones |
| **Ret 1** | Kødboller af gris i karrysauce serveret med æble- og løgchutney og ris | Lammegryde med kikærter serveret med bulgur | Grisekæber serveret med peberrodssauce, kogte kartofler og frisk persille | Butterchicken serveret med ris | Millionbøf serveret med kartoffelmos og syltede rødbeder | Lasagne | Frikadeller serveret med flødeskysauce, rødkål og kogte kartofler |
| **Ret 2** | Pasta i flødesauce med spinat serveret med drys af Granaost | Blomkålsgratin | Moussaka med squash | Tærte med løg og kartofler | Tikka masala med aubergine, squash og kikærter serveret med ris | Karryret med kikærter og kartofler serveret med ris | Chili sin carne serveret med ris og cremefraiche |
| **Salat** | Grønkålssalat med æbler, feta og ristede solsikkekerner | Bagte gulerødder med rosmarin og hvidløg | Bagte rødbeder med ristede solsikkekerner | Kålsalat med persilledressing og hasselnødder | Blomkålssalat med mandler | Rødkålssalat med sennepsdressing og græskarkerner | Bagt knoldselleri med timian og hvidløg |
| **Dessert** | Citronfromage pyntet med flødeskum | Risengrød serveret med smør og kanel | Fløderand serveret med skovbærkompot | Æblecrumble med råcreme | Appelsinfromage pyntet med flødeskum | Panna Cotta med passionsfrugt | Chokolademousse pyntet med flødeskum |
| | Alle dage serveres der også kartoffelmos. | | | | | | |

Indeholder gris · Indeholder okse/oksegelatine · Indeholder fjerkræ · Indeholder lam

Vegetarisk, med eller uden æg/mælkeprodukter · Indeholder fisk/skaldyr

Menuplan efterår/vinter 2026/2027

Gældende i uge 50

Lige uge