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 51

Ulige uge

Rigshospitalet

Aftensmad



60-90% økologi

	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	Stegt andebryst med svesker og æbler serveret med andesauce, hvide-, brune- og franske kartofler	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	Champignon- og nøddepostej serveret med timiansauce og hvide-, brune- og franske 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	Rødkål	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	Ris al la mande med kirsebærsauce	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 52
Lige uge