Rigshospitalet

60-90% økologi

Frokost

	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag
Anretning	Stegt medister serveret med stuvet grønkål	Tartelet med fyld af høns i asparges	Porretærte	Æbleflæsk	Dahl serveret med græsk yoghurt	Æggekage med kartofler	Lun leverpostej pyntet med bacon og champignon
Pålæg 1	Marineret sild serveres med karrysalat	Skinkesalat	Tunsalat med krydderurter	Hønsesalat med svampe og asparges	Laksesalat med purløg	Stegte sild pyntet med syltede rødløg og kapers	Fiskefrikadelle pyntet med remoulade
Pålæg 2	Leverpostej pyntet med syltede rødbeder	Hummus pyntet med ristede boghvede	Rullepølse pyntet med persille-mayonnaise og syltede rødløg	Brieost pyntet med solbær- og æblekompot	Roastbeef pyntet med picklescreme og ristede løg	Oksespegepølse pyntet med remoulade	Lagret havarti skiveost pyntet med solbær- og æblekompot
Pålæg 3	Kogt æg pyntet med karse og mayonnaise	Kogt æg pyntet med karse og mayonnaise	Kogt æg pyntet med karse og mayonnaise	Kogt æg pyntet med karse og mayonnaise	Kogt æg pyntet med karse og mayonnaise	Kogt æg pyntet med karse og mayonnaise	Kogt æg pyntet med karse og mayonnaise
	Rugbrød, hvedebrød og smør serveres som tilbehør til alle retter.						

Menuplan 2026 – gældende i uge 50

Indeholder gris

Indeholder okse/oksegelatine

Indeholder fjerkræ

Vegetarisk, med eller uden æg/mælkeprodukter

Indeholder fisk/skaldyr