KØKKEN

UGEMENU 22
Fra 28/5 til 1/6

Ugens sødt Panna cotta (L) med bærkompot og urter

MANDAG

Varm ret Lam med spidskål, kapersdressing og urtecreme (L)
Vegetar Stegt quorn med spidskål og kapers
Pålæg Rosmarinskinke (S) med karsecreme (L) og karse
Tunsalat (L) med peberfrugt
Kartoffelspegepølse (G) med remoulade og ristede løg (G)
Salater Salat med blodappelsin og rucola
Dagens salat

TIRSDAG **(Græskinspireret menu)**

Varm ret Musaka med aubergine og kartoffel og med tzatziki (L)
Vegetar Aubergine med kartoffel og tzatziki (L)
Pålæg Skaldyrssalat (L) med tang
Pølse med oliventapanede
Tomat med agurk, oliven, feta (L) og rødløg
Salater Icebergsalat med grillet purløgsolie og kerner
Dagens salat

ONSDAG

Varm ret Torsk i bisque (L) med variation af grøntsager og med blæksprutte
Vegetar Æggekage (L) med marinerede grøntsager
Pålæg Bønnecreme (L) med sød chili og sprøde urter
Oksebryst med peberrodscreme (L)
Grillet agurk med hytteost (L) og urtemayonnaise
Salater Blomkålssalat med hasselnødder (N), æbler og karse
Hjertesalat med estragon og hvedekerner (G)

TORSDAG

Varm ret Kylling med saltet citron i rød karrysovs med kokos, forårsløg og koriander
Vegetar Krokette af rodfrugter (G) med forårsløg og koriander
Pålæg Æggesalat (L) med karse og rugbrødskrummer (G)
Sprængt andebryst med spæde salater og balsamico-reduktion
Frikadeller (S - G) med agurkerelish
Salater Couscoussalat (G) med variation af piment
Dagens salat

FREDAG

Varm ret Farsbrød (S - G) med sovs og nye kartofler med urter og citron
Vegetar Veggie farsbrød (G) med dressing (L) og nye kartofler med urter og citron
Pålæg Sennepssild med citronsyltede løg
Russisk salat (L) med brødcrumble (G)
Svinerilette (S) med kål og urter
Salater Broccolisalat (L) med løg og kerner
Dagens salat

(S) Svin **(G)**Gluten **(L)**Laktose **(N)**Nødder - for yderligere info om allergener ring gerne på 20805200

Alt vores kød er fra frilandsdyr - vores leverandører er bl.a. Grambogaard, Gråsten, Stenalt Gods og Naturmælk

Der tages forbehold for ændringer i menuen