

Ugens sødt Brownie (G - L) med nødder (N)

MANDAG

Varm ret Gullasch af oksetykkam med løg, kommen, gulerod og svampe og med basmatiris og creme fraiche (L)

Vegetar Aubergine bagt med kryddersmør (L) og med sorte bønner, variation af løg og persille

Pålæg Farsbrød (G) med piment og urter

Hønsesalat (L) med boghvedekerner (G) og urter

Rødbedepaté med linser og med æbler, syltede agurker og peberrodsmayonnaise

Salater Råkost af gulerødder med appelsin og estragon

Hjertesalat med cashewnødder (N), rødløg, bønnespirer og kokosdressing (L)



TIRSDAG

Varm ret Svineskank (S) i marsalasky med løg, blomkål og kartoffelmos

Vegetar Blomkål gratineret med Antvorskovost (L) og med linser, kapers, persille og brunet smør (L)

Pålæg Kartoffel med løvstikke, skilt friskost (L), peberrodsmayonnaise, spidskål og ristede nødder (N)

Mellemlagret Kastrup Guld ost (L) med appelsinmarmelade og saltede mandler (N)

Italiensk salami (S) med artiskoktapenade

Salater Perlespeltssalat (G) med tomatdressing, grillede grøntsager, mozzarella (L) og urter

Salat af kinaradiser med dild, agurk og mandler (N)



ONSDAG

Varm ret Kyllingefrikadeller (G - L) med confiterede hjerter, parmesan (L) og salvie
Vi tilbereder 2 kyllingefrikadeller pr. person

Vegetar Stegt hjertesalat med sauce escabeche, timian, olivenolie, hvidløg, fennikel, gulerødder og hvedekerner (G)

Pålæg Skinkesalat (S - L) med cornichoner og karse

Roastbeef med sauteret løg, revet peberrod og karse

Tomatkompot med løg, urter, knuste æg og purløgsmayonnaise

Salater Pasta penne (G) med porrer, hytteost (L), olivenolie og purløg

Hovedsalat med saltet agurk, rødløg, oliven og æbleeddike



TORS DAG

Varm ret Torsk bagt med rødløg, squash, tomat, urter og ost (L) og med ris pilaf

Vegetar Broccoli med linser, ristet blomkål og ris med majs og ærter

Pålæg Leverpostej (S - L - G) med bacon (S) og svampe

Agurk med radiser, dildmayonnaise, løgringe og ærteskud

Svinebryst (S) med røget paprikadressing og spæde salater

Salater Salat a la tzatziki med fennikel crudité, græsk yoghurt (L) og estragon

Hoved- og hjertesalat med valnøddebrud (N), valnøddeolie og brøndkarse



FREDAG

Varm ret Æggekage (L) med stegte kartofler, chorizo (S), bacon (S) og løg og med syltede tomater og purløg

Vegetar Croquette (G) med ris og røget cheddarost (L) med sauteret rosenkål og marinerede hvide bønner

Vi tilbereder 2 stk. croquettes pr. person

Pålæg Rullepølse af svin (S) med sky, rødløg og karse

Laksemousse med sprød kål, dild og rugkrummer (G)

Tomat med karsemayonnaise, karse og boghvedekerner (G)

Salater Spidskålssalat med karrydressing, æble og purløg

Dagens salat



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

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

Der tages forbehold for ændringer i menuen