

Tempeh, som bl.a. er på menuen tirsdag, stammer oprindeligt fra Indonesien, og er et 100% plantebaseret produkt.

Det produkt vi anvender, er lavet af fermenterede lupinbønner og er både gluten- samt sukkerfrit, og har samtidig et højt indhold af både protein og kostfibre samt omega-3 fedtsyrer.

Bon appetit.

Ugens sødt Romkugler (L - G)

MANDAG

Varm ret Kylling med ratatouille

Vegetar Ratatouille med stegt tempeh

Pålæg Landpaté (S - G - L) med tyttebær og persille

Blomkålspuré (L) med stegt blomkål, mandler (N) og løvstikke

Skinke (S) med sennepscreme og spæde skud

Salater Hvidkålssalat med karsemarinade og rugkrummer (G)

Grove salater med poppede græskarkerner og sennepsvinaigrette



TIRSDAG

Lune retter Stegt sild (G) med sennep og dild med stuede kartofler og frisk dild

Leverpostej (S - G - L) med bacon (S) og rødbeder

Vegetar Broccoliterrin (L) med stuede kartofler og dild

Pålæg Carpaccio med trøffelolie, rucola og friterede kapers

Tynde skiver af Tempeh med cashewcreme (N) og spæde salater

Tunsalat (L) med peberfrugt og cornichoner

Salater Salat af gulerod med æbler, agurk og appelsin med sursød marinade

Hjertesalat i estragoncreme (L) med syltede perleløg



ONSDAG

Varm vegetarret

Varm ret Bygotto (G) med blåskimmel (L) og med forårsløg og ristede kerner

Pålæg Sild i karrydressing (L) med æg og cornichoner

Spansk kartoffelterrin med syltet peber og salat

Hvidløgssalami (S) med urtemayonnaise og persille

Salater Rød spidskålssalat med sesam, sesamolie og fennikel

Couscoussalat (G) med syltede gulerødder og koriander



TORSDAG

Varm ret Paprikagryde (L) med svinebryst (S), pølser (S) og ris

Vegetar Kikærtecarry (L) med ris

Pålæg Hønsesalat (L) med selleri, sprødt kyllingeskind og karse

Gravad okseinderlår med estragonmayonnaise og spæde salater

Kinaradise i anismarinade med fennikelcrudité og urter

Salater Bagt squashsalat med solsikkekerner og chili

Dagens salat



FREDAG

Aamanns ønsker alle en god St. Bededag

