

MANDAG DEN 14/9-2020



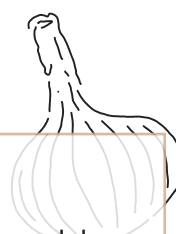
### VARM RET

Gullasch af oksekød med rodfrugtmos, stegte gulerødder og crudité



### VEGETAR

Vegetargullasch med gulerødder, soyaprotein, stegte gulerødder og rodfrugtmos (vegansk)



### PÅLÆG

Rosmarinskinke (S) med sennepscreme (L - Æ) og spæde salater

Blomkålsterrin (G - L - Æ) med friteret salvie, tyttebær og nødder (N)

Æg og tomat med purløgs mayonnaise (Æ), rugkrummer (G) og urter

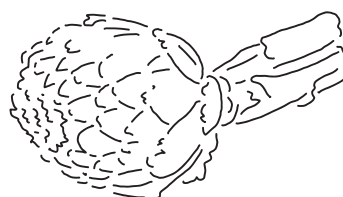


### SALATER

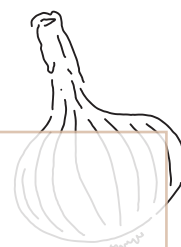
Salat med linser, røget olie, urter og kerner (G) (vegansk)



Salat med grillet peberfrugt, bagte løg og chilivinaigrette (vegansk)



### VARM VEGETARRET – TIRSDAG DEN 15/9-2020



#### VARM RET

Penne Arrabbiata (G) med  
parmesan (L) og basilikum



#### PÅLÆG

Ærtepuré med mynte, ærteskud  
og marinerede ærter (*vegansk*)

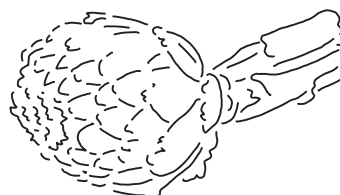
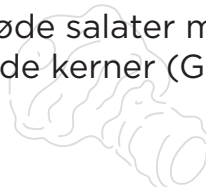
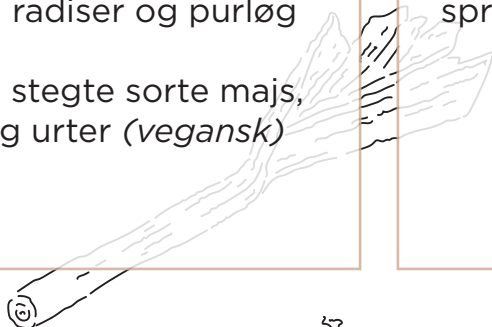
Skinkesalat (S - L - Æ) med  
cornichoner, radiser og purløg

Polenta med stegte sorte majs,  
olivenolie og urter (*vegansk*)

#### SALATER

Salat med blomkål, mandler (N),  
rosmarinolie og urter (*vegansk*)

Røde salater med tyttebær,  
sprøde kerner (G) og friskost (L)



### GRÆSK INSPIRERET MENU – ONSDAG DEN 16/9-2020



#### VARM RET

Musaka med oksekød og lam, aubergine, kartofler og bechamel (L)



#### VEGETAR


Auberginegratin (G - L) med tomatsauce og ost (L)



#### PÅLÆG

Hummus med olivenolie og oliven (vegansk)

Skaldyrssalat (L - Æ) med sprød tang og stegte kapers



Græsk farsbrød (S - G - L - Æ) med pimentcreme og urter



#### SALATER

Grønne salater med estragon vinaigrette, variation af bønner, løg og oliven (vegansk)

Grøn salat med tomater, rødløg, agurk, feta (L) og oregano



TORSDAG DEN 17/9-2020



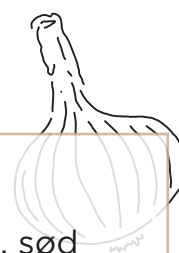
### VARM RET

Nudler (G) med oksekød, sød chilisaUCE, løg, peberfrugt, spirer og koriander



### VEGETAR

Nudler (G) med quorn, sød chilisaUCE, løg, peberfrugt, spirer og koriander (vegansk)



### PÅLÆG

Havrepandekager (G - L - Æ) med Karl Johancreme (L - Æ) og kirsebær

Baba Ganoush med solsikkekerner og sesamolie (vegansk)

Pulled pork (S) med saltet kål, chilistegte rodfrugter og urter

### SALATER

Grove salater med hvidløgsolie, rød quinoa og syltede kinaradiser (vegansk)

Salat med bagt kål, senneps-dressing (L - Æ), kapers og urter

### UGENS SØDT

Romkugler (G - L - Æ) med nødder (N) og kokos

### KLASSISKE DANSKE RETTER – FREDAG DEN 18/9-2020



#### VARM RET

Frikadeller (S - G - L - Æ) med sovs (L), kartofler og agurkesalat

*Vi tilbereder 2 frikadeller per person*



#### VEGETAR

Blomkålsfrikadeller (G - Æ) med sovs (L), kartofler og agurkesalat

*Vi tilbereder 2 frikadeller per person*

#### PÅLÆG

Brie (L) med æblechutney

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

Sildesalat (Æ) med rødbede, urter og rugkrummer (G)

#### SALATER

Salat med cremet perlebyg (G - L), æblevinaigrette, friske æbler og urter

Dagens salat

