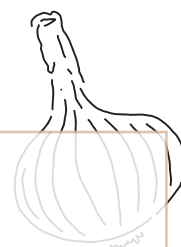


MANDAG DEN 25/1-2021



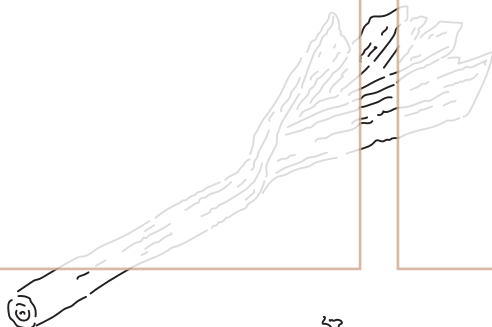
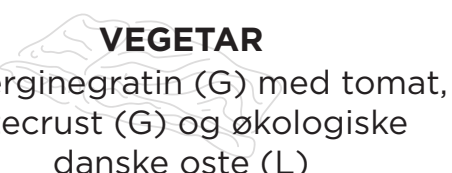
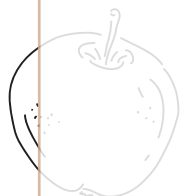
VARM RET

Biksemad af svinebryst (S) og okse flap meat med kartofler og syltede rødbeder



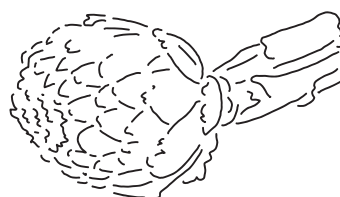
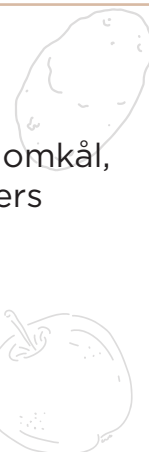
VEGETAR

Auberginegratin (G) med tomat, urtecrust (G) og økologiske danske oste (L)

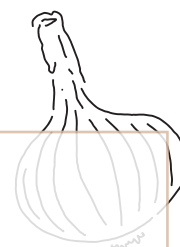


SALAT

Salat med variation af blomkål, mandler (N) og kapers (vegansk)



TIRSDAG DEN 26/1-2021



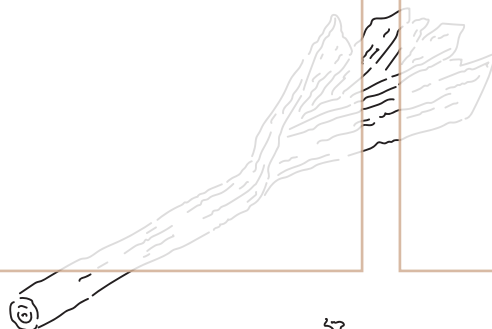
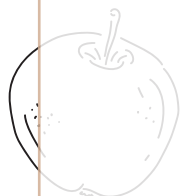
VARM RET

Brandade (L) med torsk, baksuld, kartofler og med urtecrust (G)



VEGETAR

Kartoffelgratin (L) med karamelliserede løg, selleri og urtecrust (G)

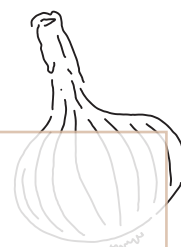


SALAT

Salat med oliven, basilikumpesto (L) og kerner (G)



ASIATISK INSPIRERET MENU – ONSDAG DEN 27/1-2021



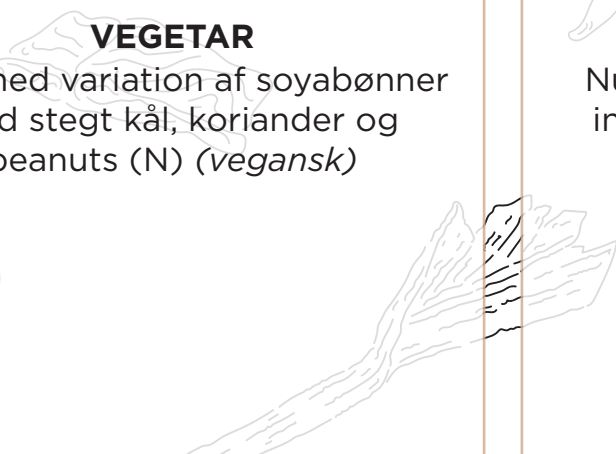
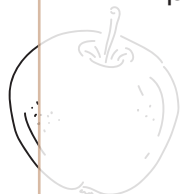
VARM RET

Chilistegt svinebryst (S) med chilistegte grøntsager, edamamebønner og soya bønner



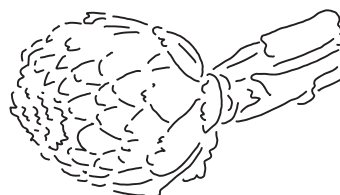
VEGETAR

Chili med variation af soyabønner med stegt kål, koriander og peanuts (N) (vegansk)

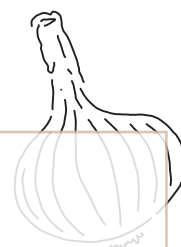


SALAT

Nudelsalat (Æ) med pak choy, ingefær, spirer og syltede løg



TORSDAG DEN 28/1-2021



DAGENS RET

Sandwich (G) med coppa (S), tomatpesto (G - L),
grillet peberfrugt og sprød salat

Vi tilbereder 1 sandwich per person



VEGETAR

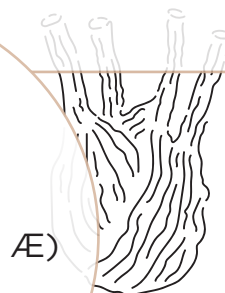
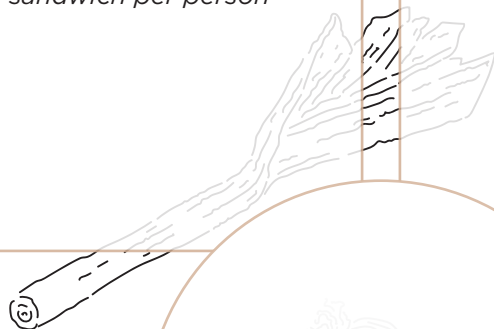
Sandwich (G) med portobello-
svampe, tomatpesto (G - L), grillet
peberfrugt og sprød salat

Vi tilbereder 1 sandwich per person



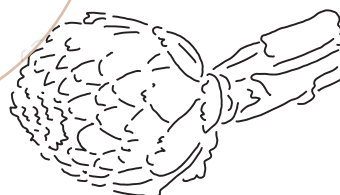
SALAT

Salat med pære, valnødder (N)
og urteolie (vegansk)

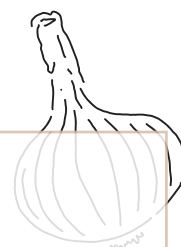


UGENS SØDT

Kannelsnegle (L - G - Æ)
med romglasur



FREDAG DEN 29/1-2021



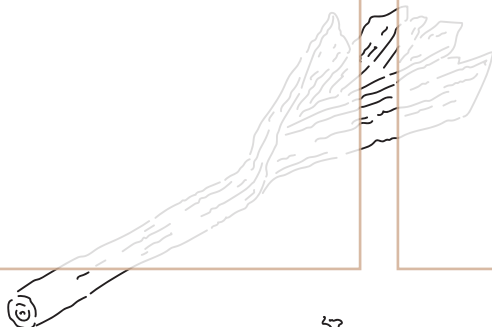
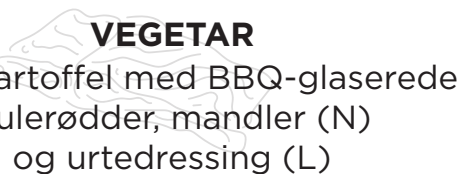
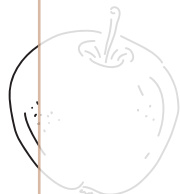
VARM RET

Oksetværreb med BBQ,
bagte kartofler og urtedressing (L)



VEGETAR

Bagt kartoffel med BBQ-glaserede
gulerødder, mandler (N)
og urtedressing (L)



SALAT

Råkost med kål, gulerødder, æbler
og syltede rosiner (vegansk)

