

MANDAG DEN 3/5-2021



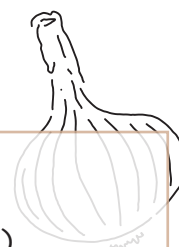
VARM RET

Tyksteg af limousinekvæg med estragonsauce, stegte rodfrugter og crudité af rødder



VEGETAR

Cremet polenta (L) med stegte svampe og variation af rodfrugter



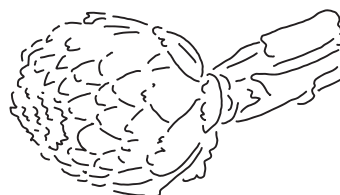
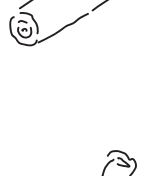
PÅLÆG

Saltbagt selleri med solbærreduktion, brunet smør (L), friteret salvie og urter

Coppa (S) med pesto (L - G) og spæde salater

SALAT

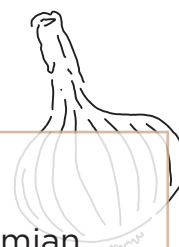
Kålsalat med perlebyg (G), kapersvinaigrette og tørrede tranebær (vegansk)



TIRSDAG DEN 4/5-2021



VEGETARISK DAG VELBEKOMME



VARM RET

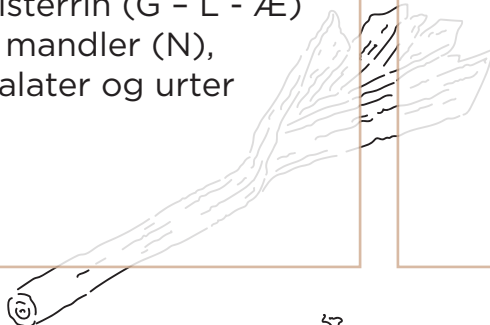
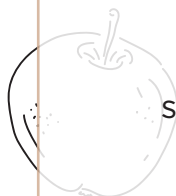
Bønnecassoulet med timian,
soyachunks, røgede gulerødder
og stegte østershatte (vegansk)



PÅLÆG

Oksetatar med dijonnaise (Æ),
rødløgssringe, cornichoner,
kartoffelchips og urter

Blomkålsterrin (G - L - Æ)
med mandler (N),
spæde salater og urter



SALAT

Røde salater med tyttebær,
quinoa, grillet purløgssolie
og urter (vegansk)



ONSDAG DEN 5/5-2021

VARM RET

Vildsvinebov med persillerodscreme (L), variation af persillerod og persille

VEGETAR

Grøntsagsterrin (G - L - Æ) med persillerodscreme (L) og variation af persillerod

PÅLÆG

Stegt blomkål med blomkålspuré, ristet hasselnød (N), blomkålscrudité, rugkrummer (G) og urter (*vegansk*)

Hønsesalat (L - Æ) med selleri, hjertesalat, sprødt skind og karse

SALAT

Salat med fennikelcrudité, syltet fennikel og urter (*vegansk*)

TORSDAG DEN 6/5 - 2021



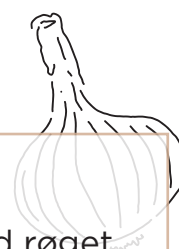
VARM RET

Brandade (L) med bakskeuld, torsk, kartofler og urterasp (G)



VEGETAR

Kartoffelkompot (L) med røget tempeh, svampe og urtecrust (G)

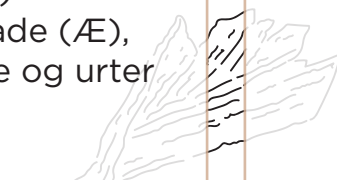


PÅLÆG

Svinebryst (S) med tykmælkscreme (L), æblechutney, crudité, friteret svineskind (S) og urter

Æggesalat (L)

med fennikelremoulade (Æ), crudité, friteret persille og urter



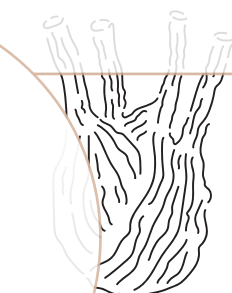
SALAT

Salat med ærter, dildolie, kinaradiser og dild (vegansk)



UGENS SØDT

Banankage med chokolade (G - L - Æ)



FREDAG DEN 7/5-2021



VARM RET

Okseshortribs med BBQ,
coleslaw (L - Æ) og stegte kartofler

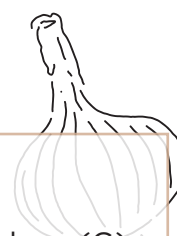
Vi tilbereder 1 okseshortrib per person



VEGETAR

Fyldte peberfrugter med bulgur (G)
og dild (vegansk)

Vi tilbereder 1 peberfrugt per person



PÅLÆG

Kartoffelsalat med tun,
dildmayonnaise (Æ), chips og urter

Oksespegepølse
med remoulade (Æ),
ristede løg (G) og urter

SALAT

Grove salater med gulerodscrudité,
karse og kerner (vegansk)

