

MANDAG DEN 22/11-2021



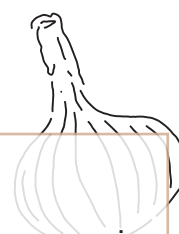
VARM RET

Æblebraiseret svinebryst (S)
med rosmarinstegte rodfrugter



VEGETAR

Brocoliterrin (G - Æ) med rosmarin-
stegte rodfrugter og syltede løg

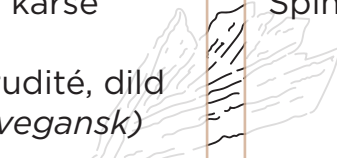


PÅLÆG

Pastrami med sennepscreme
(Æ - L), syltede grøntsager og urter

Sildesalat (Æ - L) med rødbeder,
syltede agurker og karse

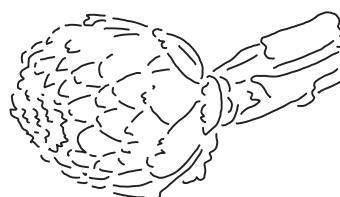
Agurk i dildolie med crudité, dild
og rugkrummer (G) (vegansk)



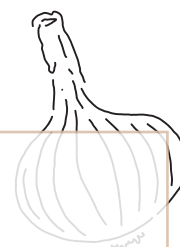
SALATER

Grove salater med auberginer,
brændt purløgssolie og urter
(vegansk)

Spinatsalat med ristede kerner (G),
vinaigrette og urter
(vegansk)



VARM VEGETARRET – TIRSDAG DEN 23/11-2021



VARM RET

Dahl med Naanbrød (G)
og raita (L)



PÅLÆG

Kalkun i Vindalookarry (L - Æ)
med sprød kål og urter

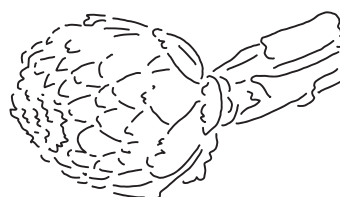
Hummus med tahin, sesamolie og
ristede solsikkekerner (*vegansk*)

Syltede æg med fermenterede
grøntsager og urter

SALATER

Rissalat med karrystegte gulerødder,
savoykål og spirer (*vegansk*)

Grove salater med chilivinaigrette,
Belugalinser og koriander (*vegansk*)



ONSDAG DEN 24/11-2021



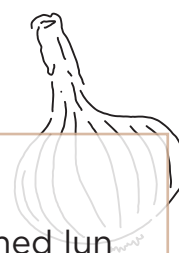
VARM RET

Frikadeller (S - G - L - Æ) med
sovs (L), kartofler og syltede agurker
Vi tilbereder 2 frikadeller per person



VEGETAR

Gratineret blomkål (G) med lun
kartoffelsalat og mandler (N)
(vegansk)



PÅLÆG

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

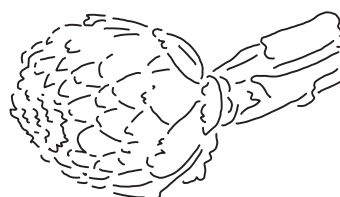
Leverpostej (S - G - L - Æ)
med bacon (S) og svampe

Kartofler med purløgs-
mayonnaise (Æ), syltede
kinaradiser, rugkrummer (G)
og urter

SALATER

Iceberg med agurk, tomat
og creme fraichedressing (L)

Råkost med variation af rødder med
æbler, citron og rosiner *(vegansk)*



SPANSK INSPIRERET MENU – TORSDAG DEN 25/11-2021



VARM RET

Rabo del Toro med braiseret okseskank og hale i rødvinsauce med stegte kartofler



VEGETAR

Fabada med bønner, røget paprika, løg og persille (vegansk)



PÅLÆG

Tabla de embutidos med chorizo (S) og Manchegoost (L)

Salmorejo af tomater med brød (G), olivenolie og hårdkogte æg




Blækspruttesalat med hvidløg, grillede peberfrugter og chili



SALATER

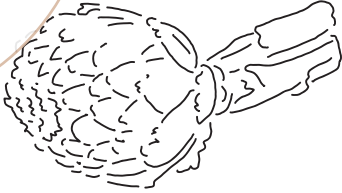

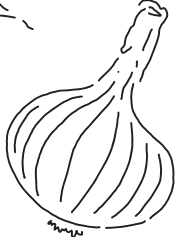

Salat med Romanesco-dressing (G - N), appelsin og oliven (vegansk)

Saltede kartofler med mandler (N) og syltede løg (vegansk)



UGENS SØDT

Appelsinkage med mandler (G - L - N - Æ)



FREDAG DEN 26/11-2021



VARM RET

Lasagne (G) med oksekød og gulerødder i tomatsauce og med danske økologiske oste (L)



VEGETAR

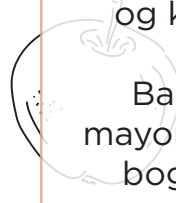
Vegetarlasagne (G) med gulerødder og svampe i tomatsauce og med danske økologiske oste (L)



PÅLÆG

Salami pikante (S) med artiskok-tapenade (G) og spæde salater

Squash med oregano, citron og kartoffelspånér (*vegansk*)



Bagte tomater med citron-mayonnaise (Æ), fennikelcrudité, boghvede (G) og tomatstøv



SALATER

Rucolasalat med parmesan (L), kapers, basilikum og olivenolie

Dagens salat