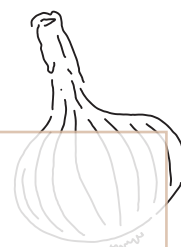


VEGETARDAG | MANDAG DEN 23/5-2022



VARM RET

Kartoffelkarry (L) med søde kartofler, koriander og ris



PÅLÆG

Svinerilette (S) med chilimayonnaise (Æ), syltet kål, gulerodscrudité og urter

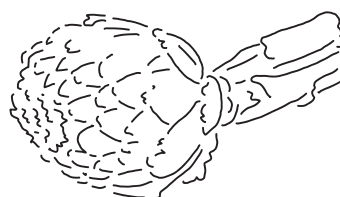
Hummus (L) med karryristede kikærter, rød karryolie og urter

Grillet kylling med svampemayonnaise (Æ), syltede svampe, grønkålschips og urter

SALATER

Grove salater med bagte rodfrugter og løvstikke (vegansk)

Spicy sur-sød-nudelsalat (G) med spidskål, edamamebønner og peanuts (N) (vegansk)



TIRSDAG DEN 24/5-2022



VARM RET

Tarteletter (G) med kylling i cremet sauce (L) og med asparges, ærter og sprødt kyllingeskind

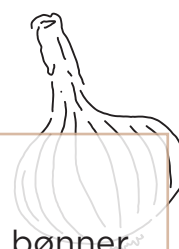
Vi tilbereder 2 tarteletter per person



VEGETAR

Tarteletter (G) med hvide bønner i cremet sauce (L) med asparges, ærter, sprøde boghvedekerner (G)

Vi tilbereder 2 tarteletter per person



PÅLÆG

Landpaté (S - G - L - Æ) med nødder (N), tyttebær og persille

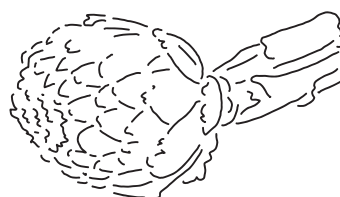
Sommersalat (L - Æ) med agurk, rygeost (L) og rugkrummer (G)

Tatar med kapers, skalotteløg, brombærcoulis, radisecrudité og estragon

SALATER

Råkost af gulerod med citron, rosiner og persille (vegansk)

Spæde salater med friske urter, sprøde kerner (G), revet ost (L) og lakridsvinaigrette



ONSDAG DEN 25/5-2022



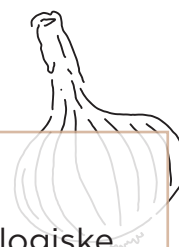
VARM RET

Brandade (L) med kartoffel, torsk, bakskuld og urterasp (G)



VEGETAR

Blomkålsgratin med økologiske danske oste (L) og urterasp (G)



PÅLÆG

Skinke (S) med løvstikketapenade (G), syltet grøn blomkål og urter

Courgetter med citrusmarinade, citronskal og urter (*vegansk*)

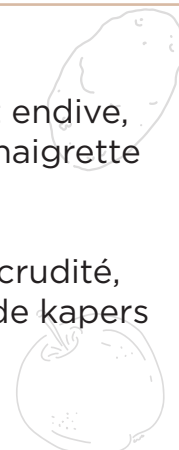
Hytteost (L) med tørrede tomater, tomatpulver og sprød hytteost (L)



SALATER

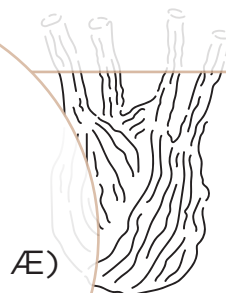
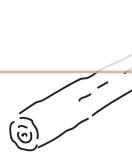
Grov salat med grillet endive, radicchio, æbler og vinaigrette (*vegansk*)

Salater med broccolicrudité, bønnespirer og friterede kapers (*vegansk*)



UGENS SØDT

Squashkage (G - L - Æ)



FREDAG DEN 27/5-2022



VARM RET

Boller i karry (S - G - L - Æ) med saltet kål, ristet kokos og ris

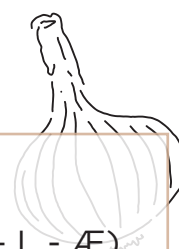
Der er beregnet 3 kødboller per person



VEGETAR

Vegetarboller i karry (G - L - Æ) med ristet kokos og ris

Der er beregnet 2 vegetarboller per person



PÅLÆG

Svinenakke (S) med midelhavsurter, rødvinreduktion, urtemayonnaise (Æ) og syltede svampe

Kartofler med ærter, hyldeblomstmarinade, løvstikkemayonnaise (Æ) og urter

Hønsesalat (L - Æ) med hjertesalat, sprødt kyllingeskind og urter

SALATER

Grov salat med grapefrugt, vindruer og soyaristede kerner (vegansk)

Dagens salat

