

MANDAG DEN 20/6-2022



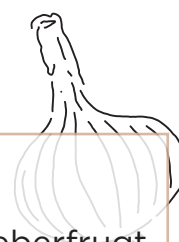
### VARM RET

Kylling i rød karry med peberfrugt, bambusskud og ris



### VEGETAR

Græskar i rød karry med peberfrugt, bambusskud og ris  
(vegansk)



### PÅLÆG

Kalkunbryst marineret i karry med abrikoschutney

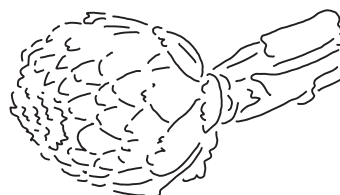
Skinke (S) med kørvelmayonnaise (Æ), sprød rosmarin og urter

Svampeterrin (G - Æ) med syltede svampe, ristede kerner og urter

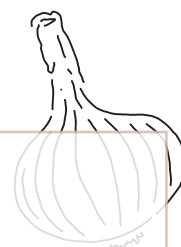
### SALATER

Spidskål med chilimarinade, rosiner og ristede kokosflager  
(vegansk)

Spæde salater med blomkålsris, forårsløg og tahindressing  
(vegansk)



TIRSDAG DEN 21/6-2022



### VARM RET

Ratatouille med aubergine, squash, peberfrugt, tomat og couscous  
(vegansk)



### PÅLÆG

Rødvinsmarineret svinenakke (S)  
med syltede løg,  
sennepsdressing (L - Æ) og urter

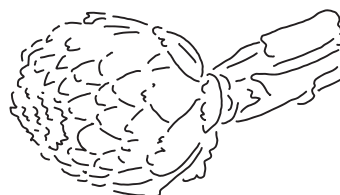
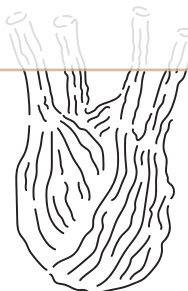
Grillet peber med tørret oliven,  
citronolie og persille (vegansk)

Ærtepuré med Herbes de Provence,  
råmarinerede ærter og ærteskud  
(vegansk)

### SALATER

Grove salater med hvedekerner (G),  
bagte rødder og ristede kerner  
(vegansk)

Broccolisalat med mynte, tranebær  
og urter (vegansk)



ONSDAG DEN 22/6-2022



### VARM RET

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

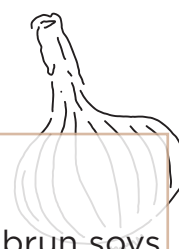
*Vi tilbereder 2 frikadeller per person*



### VEGETAR

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

*Vi tilbereder 2 svampedeller per person*



### PÅLÆG

Rullepølse (S) med sky, løg og urtesalat

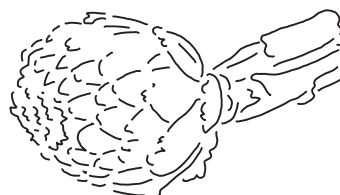
Variation af pastinak med sprøde chips og urter (vegansk)

Æggesalat (L) med ristede boghvedekerner (G) og karse

### SALATER

Tabouleh (G) med peberfrugt, ærter, saltede agurker og friske urter (vegansk)

Spæde salater med friske urter, ristede sesamfrø og revet ost (L)



TORSDAG DEN 23/6-2022



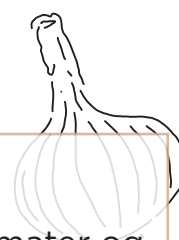
### VARM RET

Fiskepaella med rejer, bagte tomater og middelhavsurter



### VEGETAR

Grøntsagspaella, bagte tomater og middelhavsurter (vegansk)



### PÅLÆG

Grillede auberginer med tahindressing, ristet sesam og koriander (vegansk)

Kartofler med rygeost (L), løvstikke-mayonnaise (Æ), bacon (S) og urter

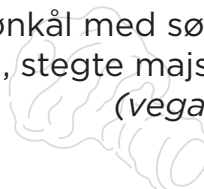
Rosastegt okse med blomkålspure, estragonvinaigrette og grillede grøntsager



### SALATER

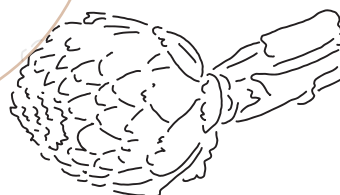
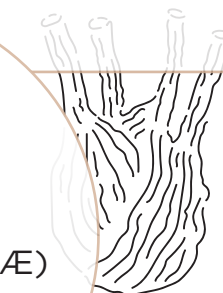
Grove salater med bønner, saltet citron og æg

Grøn kål med søde kartofler, rå rødløg, stegte majs og tahindressing (vegansk)



### UGENS SØDT

Citronfromage (L - Æ)



FREDAG DEN 24/6-2022



### VARM RET

Bøfsandwich (G) med løgsovs,  
ketchup og syltede rødbeder

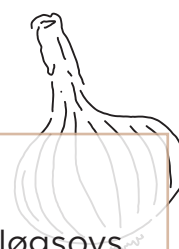
*Vi tilbereder 1 sandwich per person*



### VEGETAR

Quornsandwich (G) med løgsovs,  
ketchup og syltede rødbeder  
(vegansk)

*Vi tilbereder 1 sandwich per person*



### PÅLÆG

Skinke (S) med italiensk salat (L)  
og urter

Polenta med stegte majs,  
pamesanchips (L) og urter

Bagt spidskål med sennepsdressing,  
marineret kål og grønkålschips  
(vegansk)

### SALATER

Pastasalat (G) med tomatsalsa  
og mozzarella (L)

Dagens salat

