

MANDAG

VARM RET

Kylling i tomatsovs med pasta (G),
parmesanost (L) og basilikum

VEGETAR

Selleri og fennikel i tomatsovs med pasta (G),
parmesanost (L) og basilikum

PÅLÆG

Blomkålspuré (L) med
persilleolie, syltet blomkål,
crudité og urter

Skinke (S) med
sennepsmayonnaise (Æ),
råmarineret rosenkål,
osteflager (L) og urter

Tunsalat (L - Æ) med
krydderistegte majs,
citronskal og dild

SALAT

Grønkål med kartofler,
forårsløg og estragon
(vegansk)

Dagens salat



TIRSDAG

VARM RET

Aloo Gobi med kartofler, blomkål, koriander, peanuts (N), forårsløg og sesamolie
(vegansk)

PÅLÆG

Æggekage med fennikelmayonnaise (Æ), syltede kinaradiser, grønkålscrudité og urter

Brændt peberfrugt med sherryeddikereduktion, gremolata og urter (vegansk)

Langtidsstegt marineret oksetykkam med purløgs-mayonnaise (Æ), stegte æbler, baconcrumble (S) og urter

SALAT

Variation af broccoli med marinerede rosiner og ost (L)

Dagens salat

ONSDAG

VARM RET

Svinebryst (S) i sticky sauce med chilistegte grøntsager, selleri og ris

VEGETAR

Quorn og broccoli i sticky sauce med chilistegte grøntsager, selleri og ris
(vegansk)

PÅLÆG

Svampesalat (L - Æ)
med syltede svampe,
bladsellericrudité,
svampestøv og urter

Charcuteri med pesto (G - L),
ostecrumble (L)
og spæde salater

Kartoffelpandekager (Æ)
med marinerede æbler og
jordkokker, rygeostcreme (L),
løvstikkestøv og karse

SALAT

Kålsalat med bagte
rødløg, rødbeder,
friske urter og æbler
(vegansk)

Dagens salat



TORSDAG

VARM RET

Fiskelasagne (G - L) med krabbe, spinat, bechamel (L) og ost (L)

VEGETAR

Grøntsagslasagne (G - L) med spinat, selleri, bechamel (L) og ost (L)

PÅLÆG

Marinerede gule beder med solsikkehummus, purløgsolie, ristede kerner og urter
(vegansk)

Stegt svinebryst (S) med dijonnaise, råmarinerede blommer, bacon crumble (S) og kørvel

Wiensalat (S - L - Æ) med kartofler, purløg, radise crudité og urter

SALAT

Tabouleh med selleri, rodfrugter, abrikoser, persille og varme krydderier
(vegansk)

Dagens salat

SØDT

Banankage
(G - L - Æ)

FREDAG

SMØRREBRØDSDAG

Vi tilbereder 2 stk. smørrebrød per person

Tatar med syltede rødbeder, kørvelmayonnaise (Æ),
kartoffelspåner og urter

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

Blomkålsterrin med trøffelmayonnaise (Æ),
syltede blomkål og ristede hasselnødder (N)

Vegetar

Blomkålsterrin med trøffelmayonnaise (Æ), syltede blomkål
og ristede hasselnødder (N)

Gulerodstatar med persillemayonnaise (Æ), syltede
gulerødder, crudité og urter

OST

2 slags ost (L) med
rugflager (G) og kompot

SALAT

Bønnesalat med bagte
jordkokker, persille
og croutoner (G)
(vegansk)

