

MANDAG

VARM RET

Gullasch med gris, okse,
grillet peberfrugt og kartoffelmos (L)

VEGETAR

Braiseret Butternutsquash med tomatsauce,
grillet peberfrugt og kartoffelmos (L)
(vegetarisk)

PÅLÆG

Knoldselleripuré (S - L)
med syltede selleri (S),
ristede nødder (N) og urter
(vegetarisk)

Æg (Æ) med
tunmousse (F - Æ),
fennikelcrudité og
rugkrummer (G)

Kyllingesticks
marineret i Pinchitos pulver
med glace og syltet peber

SALAT

Kålsalat med
stegte svampe, løvstikke,
tyttebær og vinaigrette
(vegansk)

Dagens salat

TIRSDAG

VARM RET

Pasta Alfredo (G) med fløde (L), peber, smør (L), parmesan (L), persille og timian
(*vegetarisk*)

PÅLÆG

Langtidsbagt tykkam med persillemayonnaise (Æ), syltede løg og ristede løg (G)

Fiskesalat (F - L - Æ) med citronskal, dild, friterede kapers og urter

Pastinakpuré (L - Æ) med urteolie, crudité og urtesalat
(*vegetarisk*)

SALAT

Romainesalat med semi-dried tomater, pastinak, purløg og croutoner (G)
(*vegansk*)

Dagens salat

ONSDAG

VARM RET

Frikadeller af gris (G - L - Æ)
med kartoffelsalat (L - Æ - SP), dild og purløg
Vi tilbereder 3 frikadeller per person

VEGETAR

Linsefrikadeller
med kartoffelsalat (L - Æ - SP), dild og purløg
(vegetarisk)
Vi tilbereder 2 frikadeller per person

PÅLÆG

Kyllingeterrin (L - Æ) med
svampemayonnaise (Æ),
syltet bladselleri (S),
hjertesalat og karse

Blomkålspuré (L) med
stegt blomkål, crudité,
persilleolie og urter
(vegetarisk)

Braiserede porrer med
balsamicoreduktion,
crudité og urtesalat
(vegansk)

SALAT

Grov salat
med grillet gedeost (L),
syltede pærer, friske urter
og røgede kerner (G)
(vegetarisk)

Dagens salat

SØDT
Tiramisu
(L - Æ - G)

AAMANN'S
FROKOSTORDNING



TORSDAG

VARM RET

Ossobuco med cremet polenta (L)
og gremolata af persille, peberrod og citronskal

VEGETAR

Cremet polenta (L) med syltede svampe
og gremolata af persille, peberrod og citronskal
(*vegetarisk*)

PÅLÆG

Salami af gris med
artiskoktapenade (G - L)
og spæde salater

Grillet squash med
persillevinaigrette,
crudité og urter
(*vegansk*)

Langtidsbagte tomater
med citronmayonnaise (Æ),
ristet boghvede (G),
tomatpulver og urter
(*vegetarisk*)

SALAT

Grov bulgur (G) med
stegte majs, marinerede ærter,
bagt knoldselleri (S) og persille
(*vegetarisk*)

Dagens salat med
creme fraiche dressing (L)

ITALIENSK INSPIRERET MENU

(G)Gluten (L)Laktose (Æ)Æg (SY)Soya (S)Selleri (N)Nødder (JN)Jordnød (F)Fisk (K)Krebsdyr
(B)Bløddyr (SP)Sennep (SE)Sesam (SS)Svovldioxid & sulfitter (LU)Lupin

For yderligere info om allergener, ring på 20805200 | Der tages forbehold for ændringer i menuen

FREDAG

VARM RET

Pulled pork sandwich (G) med chilimayonnaise (Æ - SP), coleslaw (L - Æ - SP) og syltede salatløg

Vi tilbereder 1 sandwich per person

VEGETAR

Pulled aubergine sandwich (G) med chilimayonnaise (Æ - SP), coleslaw (L - Æ - SP) og syltede salatløg

(vegetarisk)

Vi tilbereder 1 sandwich per person

PÅLÆG

Stegte kalkunlår med spicy mayonnaise (Æ), syltede auberginer, sprødt kyllingeskind og urter

Ærtepuré med råmarinerede ærter, mynteolie og urter
(vegansk)

Bagt spidskål med sennepsdressing (L - Æ - SP), crudité og urtesalat
(vegetarisk)

SALAT

Grønkålssalat med Violetta kartofler, friske urter og røgede mandler (N)

(vegansk)

Dagens salat