

MANDAG

VARM RET

Boller i karry (G - Æ - L)
med chili, spidskål, æble og ris

VEGETAR

Stegte grøntsager i karry
med chili, spidskål, æble og ris
(vegansk)

PÅLÆG

Roastbeef med grøn
remoulade (Æ - S - SP),
ristede løg (G) og urter

Bagt pastinak med
græskær- og misopuré (SY),
crudité og friterede kapers
(vegansk)

Hummus med sesamolie,
ristede sesamfrø og urter
(vegansk)

SALAT

Bønnesalat
med haricot verts, radicchio,
stegte svampe og friske urter
(vegansk)

Dagens salat med urteolie

TIRSDAG

VARM RET

Oksetværreb og kamben marineret i BBQ-krydderier med chili, stegte kartofler og blåostecreme (L)

VEGETAR

Stegt aubergine marineret i BBQ-krydderier med chili, stegte kartofler og blåostecreme (L)
(vegetarisk)

PÅLÆG

Stegte kyllingelår med stegt grøntsagsfyld, selleri (S), dressing (L) og sprødt kyllingeskind

Rullepølse af gris med sky, persillemayonnaise (Æ), løgringe og urtesalat

Jordkokpuré (L) med ristede kerner og urter
(vegetarisk)

SALAT

Bulgur (G) med bagte rødder, tørrede tomater, peberrod og friske urter
(vegansk)

Dagens salat

ONSDAG

VEGETAR

Tærte (G - Æ - L) med svampe,
porrer, broccoli og økologiske oste (L)
(vegetarisk)

Vi tilbereder 1 stykke tærte per person

PÅLÆG

Pulled okse med
chilimayonnaise (Æ), syltede
gulerødder og kålcrudité

Kyllingesalat (L - Æ)
med stegt selleri (S),
hjertesalat, sprødt
kyllingeskind og karse

Devils eggs med
soyamayonnaise (SY - Æ),
syltet Daikon, glaskålscrudité
og urtesalat
(vegetarisk)

SALAT

Kålsalat med sorte bønner,
bagte søde kartofler
og ristede valnødder (N)
(vegansk)

Dagens salat

TORSDAG

VARM RET

Kylling marineret i kefirlime med kokosmælk, spirer, gulerødder, persillerødder, chili og nudler (G)

VEGETAR

Squash og blomkål marineret i kefirlime med kokosmælk, spirer, gulerødder, persillerødder, chili og nudler (G)
(vegansk)

PÅLÆG

Grillet nakkefilet med grov sennepsmayonnaise (SE - Æ - SP), syltede beder, baconcrumble og urter

Blomkålsfrikadeller (G - L - Æ) med fennikelcrudité, fennikelremoulade (Æ - SP), ristede mandler (N) og estragon (vegetarisk)

Svampesalat (L - Æ) med syltede svampe, ristet boghvede (G) og urter (vegetarisk)

SALAT

Daikon og fennikel med edamamebønner, vilde ris, ristede sesamfrø (SE) og mynte (vegansk)

Dagens salat

SØDT

Cookies
(L - G - N - Æ)

FREDAG

VARM RET

Bøfsandwich (G) med brun sovs (L),
bløde løg (L), remoulade (Æ - SP - S) og syltede agurker

Vi tilbereder 1 sandwich per person

VEGETAR

Sandwich (G) med stegt selleri (S) i brun sovs (L),
bløde løg (L), remoulade (Æ - SP - S) og syltede agurker
(vegetarisk)

Vi tilbereder 1 sandwich per person

PÅLÆG

Charcuteri af gris
med tapenade (G - L)
og spæde salater

Ærtepuré med mynteolie,
marinerede ærter og urter
(vegansk)

Tomat med
basilikummayonnaise (Æ),
friteret basilikum,
tomatpulver og urter
(vegetarisk)

SALAT

Grønkål med kartofler,
røgede mandler (N)
og friske urter
(vegansk)

Dagens salat