

# MANDAG

## VARM RET

Kyllingefrikassé (L) med gulerod, ærter, hvid sauce (L) og kartofler

## GRØN RET

Grøntsagsfrikassé med gulerod, ærter, hvid sauce (L) og kartofler  
(vegetarisk)

## PÅLÆG

Oksefrikadeller (G - L - Æ)  
med kørvelmayonnaise (Æ),  
syltede persillerødder og chips

Stegte gulerødder med  
persillevinaigrette, dukkah,  
granatæbler og urter  
(vegansk)

Ærtepuré  
med radisecrudité,  
kørvelolie og urter  
(vegansk)

## SALAT

Grove salater med  
variation af selleri (S)  
(vegansk)

Dagens salat

# TIRSDAG

## MAROKKANSK INSPIRERET MENU

### VARM RET

Marokkansk tagine med grøntsager, selleri (S), kanel, chili, løg, Ras al hanout, tørrede abrikoser, kikærter, butternutsquash, tomat og myntedressing (L)  
*(vegetarisk)*

### PÅLÆG

Svinebryst med harissa, chili, stegte majs, syltede svampe og baconcrumble af gris

Kalkunsalat (L - Æ)  
med bagt Hokkaido, æbler, hakkede purløg og urter

Gulerodstatar med peberrodsmayonnaise (Æ), crudité og urter  
*(vegetarisk)*

### SALAT

Bulgursalat (G)  
med varme krydderier, chili, kanel, stegte rødder, abrikoser og urter  
*(vegansk)*

Dagens salat

# ONSDAG

## VARM RET

Sej (F) i karry med gulerødder, selleri (S), chili, forårsløg og ris

## GRØN RET

Curry med blomkål, gulerødder, selleri (S), chili, forårsløg og ris  
(vegetarisk)

## PÅLÆG

Oksespegepølse med remoulade (SP - Æ - S), chips og urter

Limabønnepuré med spirer, urteolie og urter  
(vegansk)

Skinkesalat (L - Æ)  
med cornichoner, løg,  
syltede sennepskorn (SE)  
og ristede kapers

## SALAT

Kålsalat med  
marinerede bønner, dild  
og rugkrummer (G)  
(vegansk)

Dagens salat

# TORSDAG

## VARM RET

Tværreb af okse med BBQ-sauce, rodfrugtscrudité, chili og urtestegte kartofler

## GRØN RET

Broccoliterrin med BBQ-sauce, rodfrugtscrudité, chili og urtestegte kartofler  
(vegansk)

## PÅLÆG

Kyllingefrikadeller (L - Æ) med citronmayonnaise (Æ), råmarineret bladselleri (S), sprødt kyllingeskind og urtesalat

Rullepølse af gris med sky, persillemayonnaise (Æ), syltede salatløg, chips og karse

Kartofler med ramsløgsmayonnaise (Æ), syltede rødløg, radisecrudité og spinatchifonade  
(vegetarisk)

## SALAT

Salater med søde kartofler, sennepsdressing (SP) og urter  
(vegansk)

Dagens salat

## SØDT

Banankage med chokolade  
(G - L - Æ)

# FREDAG

## VARM RET

Pita (G) med gyros af gris, syltede rødløg, sprød kål og hvidløgsdressing (L - Æ)

*Vi tilbereder 1 pita per person*

## GRØN RET

Pita (G) med gyros af portobellosvampe, syltede rødløg, sprød kål og hvidløgsdressing (L - Æ)

*(vegetarisk)*

*Vi tilbereder 1 pita per person*

## PÅLÆG

Fiskesalat (F - L - Æ - G) med dild, citronskal, løgringe, sprødt fiskeskind og urter

Ærtetikadeller (G - L - Æ) med tzatziki (L), marinerede kartofler, chips og oregano  
*(vegetarisk)*

Ost (L) med rugchips (G), marmelade og druer  
*(vegetarisk)*

## SALAT

Romainesalat med tomat, agurk, oregano og feta (L)  
*(vegetarisk)*

Dagens salat

# GRÆSK DAG