

MANDAG

VARM RET

Braiserede svinekæber og -nakke med æbler, rodfrugts- og kartoffelmos (S - L)

GRØN RET

Braiserede svampe med æbler, rodfrugts- og kartoffelmos (S - L) (V)

PÅLÆG

Tunssalat (F - L - Æ) med ristet boghvede, dild og urter

Blomkålspuré (L) med stegte blomkål, råmarineret grønkål og urter (V)

Grillet kalkun med paprikamayonnaise (Æ), råmarineret selleri (S) og sprødt kyllingeskind

SALAT

Spidskålssalat med stegte og syltede gulerødder og røget paprikavinaigrette (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



(V)Vegetarisk (VG)Vegansk (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

TIRSDAG

VARM RET

Bolognese med pasta (G), tomatsauce (SS), gulerødder, selleri (S), løg, soyachunks (SY) og parmesanost (L) (V)

PÅLÆG

Salami af gris med bønne- og artiskokcreme, feldsalat og kapers

Langtidsbagte tomater med sort hvidløgsmayonnaise (Æ), hvidløgschips og basilikum (V)

Grillede svampe med rygeostcreme (L), syltede svampe, croutoner (G) og urter (V)

SALAT

Pintobønnesalat med citrusmarinerede squash, oregano og ristede kerner (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



ONSDAG

VARM RET

Blomkålsgratin (G - L) med stegte kartofler, sej (F), spinat og ost (L)

GRØN RET

Blomkålsgratin (G - L) med soyabønner (SY), stegte kartofler, spinat og ost (L) (V)

PÅLÆG

Stegte kyllingelår med citrondressing, råmarinerede æbler, hjertesalat og urter

Æg med Dijonnaise (SP - Æ), syltet fennikel, ristet boghvede og urtesalat (V)

Bønnepuré med syltede grøntsager (S), urteolie og urter (VG)

SALAT

Grove salater med saltede agurker, dild og dildolie (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



TORSDAG

VARM RET

Hotwings med stegte rodfrugter (S), kartofler og blå ostedressing (L)

Vi tilbereder 3 stk. per person

GRØN RET

BBQ-marinerede auberginer med stegte rodfrugter (S), kartofler og blå ostedressing (L) (V)

PÅLÆG

Braiseret oksebryst med peberrodscreme (L), gulerodscrudité og urter

Kartofler med kørvelmayonnaise (Æ), syltede skalotteløg, chips og ærteskud (V)

Braiseret fennikel med tomat-sauce, hvidvinsreduktion (SS), fennikelcrudité og rugkrummer (G) (VG)

SALAT

Pastasalat (G) med pesto (L), ærter og ærteskud (V)

Dagens salat

SØDT

Gulerodskage
(G - L - Æ)

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



AAMANN'S
FROKOSTORDNING



FREDAG

SMØRREBRØDSDAG

Vi tilbereder 2 stk. smørrebrød per person

Hønsesalat (Æ - L - S) med hjertesalat, syltet selleri (S), sprødt æble, kyllingeskind og karse

Roastbeef med remoulade (S - SP - Æ), syltede rødløg, ristede hasselnødder (N) og urter

Svampeterrin (Æ - G) med Karl Johan mayonnaise (Æ), syltede bøgehatte, sprød boghvede, glaskål og urter

Vegetar

Svampeterrin (Æ - G) med Karl Johan mayonnaise (Æ), syltede bøgehatte, sprød boghvede, glaskål og urter (V)

Æggesalat (Æ - L) med hjertesalat, syltet selleri (S), sprødt æble, rugkrummer (G) og karse (V)

OST

To slags ost (L) med rugknækbrød (G) og marmelade (V)

SALAT

Grønkålssalat med timianstegte kartofler og syltede rødløg (VG)

(V)Vegetarisk (VG)Vegansk (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