

# MANDAG

## VARM RET

Kylling i karry med karrysauce (L), chili, stegte grøntsager (S), æble, spidskål og ris

## GRØN RET

Broccoli i karry med karrysauce (L), chili, stegte grøntsager (S), æble, spidskål og ris (V)

## PÅLÆG

Stegt nakkefilet af gris med sennepsmayonnaise (Æ), syltet Daikon og baconcrumble

Kartoffelterriner (Æ - N) med chilimayonnaise (Æ), ristede nødder (N), crudité og urtesalat (V)

Grillede gulerødder med persillevinaigrette, Dukkah (N) og urter (VG)

## SALAT

Nudelsalat (G) med stegte rødder, spirer og sesam (SE) (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL  
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



# TIRSDAG

## VARM RET

Pasta Alfredo (G)  
med stegte svampe, flødesauce (L),  
persille og Pecorinoost (L) (V)

## PÅLÆG

Coppa af gris  
med oliventapenade,  
parmesanflager (L) og rucola

Bagte tomater  
med balsamicoreduktion,  
hvidløgschips, basilikumstøv  
og urter (VG)

Vitello tonnato (F - L - Æ)  
med ristede solsikkekerner  
og urtesalat

## SALAT

Bønnesalat  
med marinerede squash,  
parmesan (L)  
og oregano (V)

Dagens salat

NOMINERET TIL  
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



# ONSDAG

## VARM RET

Kalvekølle med skysauce,  
stegte rodfrugter (S),  
rødløg og græskar

## GRØN RET

Blomkålsgratin  
med fløde (L), brødkrummer (G)  
og ost (L) (V)

## PÅLÆG

Grillet broccoli  
med citronvinaigrette, crudité,  
ristede hasselnødder (N)  
og urtesalat (VG)

Stegte kalkunlår  
med paprikamayonnaise (Æ),  
syltede græskar  
og sprødt kyllingeskind

Fuegobønnepuré  
med crudité, urteolie  
og urter (VG)

## SALAT

Kartoffelsalat  
med basilikumolie, grønkål  
og solsikkekerner (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL  
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



UGE 41

Italienske  
retter

AAMANN  
FROKOSTORDNING



# TORSDAG

## VARM RET

Italienske kødboller (G - L - Æ) i tomatiserede bønner med chili, bagte tomater og persille

*Vi tilbereder 2 kødboller per person*

## GRØN RET

Butternutsquash og fennikel i tomatiserede bønner med chili, bagte tomater og persille (VG)

## PÅLÆG

Braiseret fennikel med hvidvinsreduktion (SS), tomatpulver, ristede fennikelfrø og urter (VG)

Salami med pesto (L), croutoner (G) og urtesalat

Grillede courgetter med vinaigrette, syltet courgetter, chips og urter (VG)

## SALAT

Pastasalat (G) med bagte auberginer, bagt hvidløg, rucola og kapers (VG)

Dagens salat

## SØDT

Mandelkage med appelsin (G - L - Æ)

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

NOMINERET TIL  
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhiem"



AAMANN'S  
FROKOSTORDNING



# FREDAG

## SMØRREBRØDSDAG

*Vi tilbereder 2 stk. smørrebrød per person*

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

Oksetatar med estragonmayonnaise (Æ - SP),  
tyttebær, ristede hasselnødder (N),  
glaskål og estragon

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

### Vegetar

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

Gulerodstatar med estragonmayonnaise (Æ - SP),  
tyttebær, ristede hasselnødder (N), glaskål og estragon (V)

## OST

To slags ost (L)  
med kompot  
og rugkiks (N - G) (V)

## SALAT

Råkost  
med variation af rødder,  
med saltet citron,  
persille og tranebær (VG)

Dagens salat

(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