

# MANDAG

## VARM RET

Braiseret skank af gris i sauce med stegte rodfrugter, rødløg og kartofler

## GRØN RET

Braiseret fennikel i tomatsauce med stegte rodfrugter, rødløg og kartofler (VG)

## PÅLÆG

Stegte kyllingelår med citronmayonnaise (Æ), syltede grøntsager og sprødt kyllingeskind

Bønnepuré med spirer, hakket purløg, ristede nødder (N) og urter (VG)

Sild med dildmayonnaise (Æ), rødløgssringe, syltet fennikel, ristet boghvede og dild

## SALAT

Kålsalat med radicchio, glaserede æbler, friske urter og ristede mandler (N)(VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL  
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



# TIRSDAG

## VARM RET

Dhal med karry, grøntsager, linser, kikærter, chili, raita (L) og ris (V)

## PÅLÆG

Kyllingesalat (L - Æ)  
med bladselleri (S), hjertesalat,  
ristet boghvede og karse

Æg med  
kørvelmayonnaise (Æ),  
syltet persillerod, crudité,  
rugkrummer (G) og urtesalat  
(V)

Bagt knoldselleri (S)  
med solbærcoulis, puré (S),  
bladsellericrudité (S)  
og urter (VG)

## SALAT

Daikon med  
chilimarinerede sojabønner (SY),  
forårsløg, frisk koriander  
og ristet sesam (SE) (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL  
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



# ONSDAG

## VARM RET

Marokkansk tagine med oksestrimler,  
Ras el Hanout, chili, kanel,  
løg, saltet citron og Tabouleh (G)

## GRØN RET

Marokkansk tagine med aubergine og tomat,  
Ras el Hanout, chili, kanel,  
løg, saltet citron og Tabouleh (G) (VG)

## PÅLÆG

Stegt svinebryst med  
koriandermayonnaise (Æ),  
blommepuré, baconcrumble  
og urter

Gulerodspuré med urteolie,  
råmarinerede gulerødder  
og crudité (VG)

Fiskesalat (L - Æ)  
med citronskal, løgringe  
og Daikoncrudité

## SALAT

Variation af ris  
med varme krydderier, chili,  
kanel, bagte rodfrugter (S),  
pastinak, tørrede abrikoser  
og frisk persille (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL  
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



# TORSDAG

## VARM RET

Kalkun i græskarsauce (L)  
med chili, stegt græskar og kartofler i persille

## GRØN RET

Græskartimbale (L - Æ - G) med græskarsauce (L)  
med chili, stegt græskar og kartofler i persille (V)

## PÅLÆG

Grillet blomkål  
med syltede blomkål,  
estragonmayonnaise (Æ)  
og røgede mandler (N) (V)

Pølsesalat (L - Æ)  
med løg, cornichoner,  
ristede kapers og urter

Rillette af nakkefilet med  
sennepsmayonnaise (Æ),  
marinerede bagte  
persillerødder og crudité

## SALAT

Grønkålssalat med  
glaserede rødbeder,  
fennikelcrudité og  
syltede korianderfrø (VG)

Dagens salat

## SØDT

Gulerodskage  
(G - L - Æ - N)

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

Roastbeef med remoulade (L - Æ - SS - S - SP), syltede løg, sprøde løg og karse

Svampeterrin med boghvede, trøffelmayonnaise (Æ), syltede svampe, crudité af jordskok og ristede hasselnødder (N) (V)

### Vegetar

Svampeterrin med boghvede, trøffelmayonnaise (Æ), syltede svampe, crudité af jordskok og ristede hasselnødder (N) (V)

Æg med purløgsmayonnaise (Æ), syltet fennikel, fennikelcrudité og urter (V)

## OST

To slags ost (L)  
med stikkelsbærkompot  
og sprødt (G)

## SALAT

Grov salat med  
stegte kartofler, revet ost (L)  
og røgede solsikkekerner (V)

(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