

MANDAG

VARM RET

Kylling i karry
med stegte rodfrugter og ris

GRØN RET

Butternutsquash og blomkål i karry
med stegte rodfrugter (S) og ris (V)

PÅLÆG

Grøntsagspuré
med spirer, urteolie
og urter (V)

Fiskesalat (F - L - Æ - SP)
med syltede grøntsager,
ristet boghvede og dild

Stegt svinenakke
med koriandermayonnaise
(Æ - SP), råmarineret Daikon,
forårsløg og urter

SALAT

Kikærtesalat
med kinaradiser, spirer
og chilivinaigrette (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

Ratatouille med tomatsose,
aubergine, squash og tomater (VG)

PÅLÆG

Braiseret oksenakke
med estragonmayonnaise
(Æ - SP), porrecrudité,
kartoffelchips og urter

Wienersalat (L - Æ - SP)
med bagte kartofler,
cornichoner, løgringe,
baconcrumble og urter

Rødbedetatar
med kørvelmayonnaise
(SY - Æ), syltede beder, crudité
og urtesalat (V)

SALAT

Bønnesalat
med estragon, syltede løg
og æg (Æ) (V)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



ONSDAG

VARM RET

Fiskegratin med sej (F - G), smør (L), mælk (L), kartofler, ost (L) og rasp (G)

GRØN RET

Kartoffelgratin (G) med mælk (L), svampe, ost (L) og rasp (G) (V)

PÅLÆG

Rullepølse af gris med sky, løgringe, karse og persillemayonnaise (Æ - SP)

Langtidsbagte tomater med hvidløgsmayonnaise (Æ - SY), basilikum, chips, tomatpulver og urter (V)

Kyllingesalat (L - Æ - SP) med bagt selleri (S), råmarinerede æbler, purløg og sprødt kylling skind

SALAT

Råkost af årstidens rødder med variation af urter (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



TORSDAG

VARM RET

Medister af gris med gammeldags stuvet hvidkål (L), syltede rødbeder og persillekartofler

Vi tilbereder 2 stk. medister per person

GRØN RET

Stegte græskar og hvide bønner med gammeldags stuvet hvidkål (L), syltede rødbeder og persillekartofler (V)

PÅLÆG

Varmrøget lakserillette (F - L - Æ - SP) med cornichoner, friterede kapers og dild

Leverpostej (L - G - Æ) med bacon- og svampemix og urter

Æg med citronmayonnaise (Æ - SP), syltet persillerod, fennikelcrudité og urter (V)

SALAT

Kålsalat med variation af ærter, ærteskud og karse (VG)

Dagens salat

SØDT

Drømmekage (L - N - Æ - G)

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhiem"



AAMANN'S

FROKOSTORDNING

FREDAG



SMØRREBRØDSDAG

Vi tilbereder 2 stk. smørrebrød per person

Svinerillette med sennepsmayonnaise (Æ - SP),
tyttebær, hakket purløg, baconcrumble og urter

Kyllingeterrin (L - Æ - G) med sellerimayonnaise (S - Æ),
æblepuré, bladsellericrudite (S), sprødt kyllingeskind og urter

Svampesalat (L - Æ - SP) med syltede svampe,
ristet boghvede og urtesalat (V)

Vegetar

Svampesalat (L - Æ - SP) med syltede svampe,
ristet boghvede og urtesalat (V)

Kartofler med løvstikkemayonnaise (Æ - SY),
syltede rødløg, kartofdelchips og urter (V)

OST

To slags ost (L)
med syltede nødder (N)
og rugknækbrød (G - N) (V)

SALAT

Grøn kålssalat
med gulerodscrudité,
grillede æbler og
røgede mandler (N) (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