

MANDAG

VARM RET

Gammeldags oksesteg af tykkam
med kartofler, løg, gulerødder og persille

GRØN RET

Aloo gobi
med kartofler, blomkål,
løg og grøntsager (VG)

PÅLÆG

Grillede gulerødder
med persillevinaigrette,
ristede mandler (N)
og urter (VG)

Stegt kalkunbryst
med butternutsquashpuré (L),
pebermayonnaise (Æ - SP),
ristede kerner og urter

Skinkesalat (Æ - L - SP)
med løgringe, baconcrumble
og urter

SALAT

Kålsalat
med bagte æbler,
purløg og nødder (N) (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



TIRSDAG

VARM RET

Pasta (G) med grøn pesto (L),
edamamebønner, broccoli,
forårsløg og ost (L) (V)

PÅLÆG

Roastbeef
med estragonmayonnaise
(Æ - SP), syltede rødløg,
kartoffelchips og urter

Limabønnepuré
med ristede kerner,
urteolie og spirer (VG)

Kyllingeterrin (Æ - L - G)
med purløgsmayonnaise
(Æ - SP), æbler
og sellericrudite (S)

SALAT

Kartoffelsalat (L)
med rød karry,
saltede Daikon
og urter (V)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



ONSDAG

VARM RET

Cassoulet
med pølser, timian, løg,
grøntsager (S) og persille

GRØN RET

Cassoulet
med svampe, timian, løg,
grøntsager (S) og persille (VG)

PÅLÆG

Røget lakserillette
(F - L - Æ - SP)
med friterede kapers,
løgringe og dild

Kartofler
med løvstikkemayonnaise
(Æ), syltede stikkelsbær,
chips og urter (V)

Landpaté (L - Æ - G)
med nøddemayonnaise
(Æ - N - SP), syltet persillerod,
hakket persille og urter

SALAT

Grønne bønner
med rødkål, syltede løg
og urter (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



TORSDAG

VARM RET

Fiskefrikadeller (F - L - Æ - G)
med grillede citroner, tatarsauce (L - Æ) og kartofler

Vi tilbereder 3 fiskefrikadeller per person

GRØN RET

Squashfrikadeller (Æ - G - L)
med grillede citroner, tatarsauce (L - Æ) og kartofler (V)

Vi tilbereder 2 squash frikadeller per person

PÅLÆG

Æggesalat (L - Æ - SP)
med syltet fennikel,
porrecrudité,
rugkrummer (G) og urter (V)

Stegte jordkokker
med urtevinaigrette,
råmarinerede jordkokker
og ristede nødder (N) (VG)

Stegt svinebryst
med sennepsmayonnaise
(Æ - SP), råmarineret rødkål,
grønkaalschips og urter

SALAT

Råkost
med æbler,
hasselnødder (N)
og persille (VG)

Dagens salat

SØDT

Græskarkage med
appelsinglasur
(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

(F) Fisk (K) Krebsdyr (B) Bløddyr (SP) Sennep (SE) Sesam (SS) Svovldioxid & sulfitter

For yderligere info om allergener, ring på 20805200 | Der tages forbehold for ændringer

FREDAG

VARM RET

Bøfsandwich (G) med brun sauce (L),
remoulade (L - SS - SP - Æ - S),
syltede løg, bløde løg og ristede løg (G)

Vi tilbereder 1 sandwich per person

GRØN RET

Rødbede-bøfsandwich (G) med brun sauce (L),
remoulade (L - SS - SP - Æ - S),
syltede løg, bløde løg og ristede løg (G) (V)

Vi tilbereder 1 sandwich per person

PÅLÆG

Tomat med
basilikummayonnaise (Æ - SY),
hvidløgschips, tomatpulver og
frisk basilikum (V)

Spegepølse med remoulade
(L - SS - SP - Æ - S),
ristede løg (G) og karse

Kyllingesalat (L - Æ - SP)
med bagt og syltet selleri (S),
purløg, hjertesalat og
sprødt kyllingeskind

SALAT

Pastasalat (G)
med basilikum, parmesan (L)
og ristede solsikkekerner (V)

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