

# MANDAG

## VARM RET

Mapo tofu  
med hakket gris, tofu, chili,  
shiitakesvampe og krydrede ris

## GRØN RET

Mapo tofu  
med grøntsager (S), tofu, chili,  
shiitakesvampe og krydrede ris (VG)

## PÅLÆG

Lammeterrin (G - L - Æ)  
med ingefærmayonnaise (Æ),  
råsyltet Daikon, koriander  
og urter

Kyllingesalat  
med rød karrydressing (L - Æ),  
selleri (S), bladsellericrudité,  
sprødt kyllingeskind og karse

Devils egg (Æ)  
med chilimayonnaise (Æ),  
syltet ingefær, ristet boghvede  
og urtesalat (V)

## SALAT

Couscoussalat (G)  
med varme krydderier,  
rodfrugter og urter (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL  
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



# TIRSDAG

## VARM RET

Tærte (G - L - Æ) med broccoli, porrer, spinat og Antvorskovost (L) (V)

*Vi tilbereder 1 stykke tærte per person*

## PÅLÆG

Roastbeef med remoulade (S - SP - L - Æ - SS), ristede løg (G) og urtesalat

Kartofler med kørvelmayonnaise (Æ), syltede rødløg, kartoffelspåner og urter (V)

Charcuteri af gris med artiskoktapenade og spæde salater

## SALAT

Perlebygssalat (G) med variation af ærter (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL  
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



# ONSDAG

## VARM RET

Frikadeller (G - L - Æ)  
med kartoffelsalat (L - Æ), purløg, agurk og radiser

*Vi tilbereder 3 frikadeller per person*

## GRØN RET

Sellerikroetter (G - Æ - S)  
med kartoffelsalat (L - Æ), purløg, agurk og radiser (V)

*Vi tilbereder 2 kroetter per person*

## PÅLÆG

Skinkesalat (L - Æ - SP)  
med friterede kapers,  
løgringe og urtesalat

Grillede og syltede agurker  
med hytteost (L),  
dildmayonnaise (Æ)  
og rugkrummer (G) (V)

Torskerogn (F)  
med grøn remoulade (Æ),  
grillede citroner og dild

## SALAT

Råkost med  
hyldeblomstmarinerede rosiner  
og persille (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL  
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



UGE 49

AAMANN  
FROKOSTORDNING



Mexicansk  
Inspireret

# TORSDAG

## VARM RET

Chili con carne  
med oksebov, kanel,  
variation af bønner og creme fraiche (L)

## GRØN RET

Chilli sin carne  
med rodfrugter, kanel, tempeh,  
variation af bønner og creme fraiche (L) (V)

## PÅLÆG

Kalkunsalat (L - Æ)  
med syltet rød peber,  
ristet boghvede og koriander

Grillet nakkefilet af gris  
med stegt ananas,  
limemayonnaise (Æ)  
og sorte popcorn

Majspuré  
med stegte majs,  
urteolie og urter (VG)

## SALAT

Kålsalat  
med syltede løg,  
quinoa og urter (VG)

Dagens salat

## SØDT

Honningkage  
(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*

Tatar med bærekompot, syltede stikkelsbær,  
nødder (N) og kørvel

Svinebryst med sennepsmayonnaise (Æ),  
rødkål, rødbeder, bacon og crudité

Æg med dildmayonnaise (Æ), syltet fennikel,  
mandler (N), fennikelcrudité og dild (V)

#### Vegetar

Æg med dildmayonnaise (Æ), syltet fennikel,  
mandler (N), fennikelcrudité og dild (V)

Grillet græskar med tomatmayonnaise (Æ), syltede græskar,  
græskarkerner og kørvel (V)

### OST

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

### SALAT

Grønkålssalat  
med stegte rodfrugter,  
karseolie  
og hvedekerner (G) (VG)