

# MANDAG

## VARM RET

Farsbrød (G - L - Æ)  
med bacon, brun sauce (L),  
timian og kartofler

## GRØN RET

Svampeterrin (G - L - Æ)  
med brun sauce (L), boghvede,  
timian og kartofler (V)

## PÅLÆG

Langtidsstegt oksetykkam  
med syltede løg,  
fennikelcrudité  
og sennepscreme  
(L - Æ- SE - SP)

Butterdej (G - L)  
med tomater, tun (F),  
peber, auberginer og urter

Stegte porrer med misosauce  
(SY), syltede grøntsager,  
kartoffelchips og urter (VG)

## SALAT

Broccoli  
med syltede blomkålsris,  
ost (L) og sprøde kerner (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

# TIRSDAG

## VARM RET

Grøn pasta (G) med pesto (L),  
broccoli, edamamebønner,  
forårsløg og ost (L) (V)

## PÅLÆG

Torskerogn (F) med citronskal,  
syltede løg, friterede kapers,  
dildstøv og urter

Stegte svampe i Adobosauce  
(G) med stegte majs,  
syltede svampe  
og svampestøv (VG)

Braiseret svinebryst  
med råmarinerede blommer,  
flæskesvær og urter

## SALAT

Blomkålssalat  
med kommenbagte løg,  
ristede mandler (N)  
og mynte (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL  
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



# ONSDAG

## VARM RET

Ossobuco med cremet polenta (L)  
og gremolata af persille, citronskal og peberrod

## GRØN RET

Cremet polenta (L) med syltede svampe  
og gremolata af persille, citronskal og peberrod (V)

## PÅLÆG

Stegt broccoli  
med hasselnøddemayonnaise  
(Æ - N), hvidløgschips,  
tomatstøv og basilikum (V)

Svinenakke  
med bearnaiseemulsion (Æ),  
syltede agurker, ristede løg (G)  
og kørvel

Sild (F) med marinerede  
kartofler, osteemulsion (L - Æ),  
rødløgsringe og dild

## SALAT

Kålsalat  
med sorte bønner, æbler  
og ristede valnødder (N) (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL  
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



# TORSDAG

## VARM RET

Kyllingefrikasse (L)  
med ærter, gulerødder  
og knuste kartofler

## GRØN RET

Rodfrugtsfrikassé (L)  
med dehydreret tofu (SY), ærter, selleri (S),  
gulerødder og knuste kartofler (V)

## PÅLÆG

Blomkålssalat (L)  
med råmarineret selleri (S),  
blomkålscrudité  
og ristede sesamfrø (SE) (V)

Tatar med balsamicoreduktion,  
estragonmayonnaise (Æ),  
rugcrumble (G) og urter

Deviled eggs  
med soyamayonnaise (Æ - SY),  
syltede kinaradiser,  
ristede cashewnødder (N)  
og urter (V)

## SALAT

Tabouleh af grov bulgur (G)  
med rodfrugter (S),  
mungbønner og friske urter  
(VG)

Dagens salat

## SØDT

Squashkage  
(G - L - Æ)

NOMINERET TIL  
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



# FREDAG

## VARM RET

Bøfsandwich (G) med bløde løg, syltede agurker, sennep (SP) og remoulade (Æ - S - L - SP)

*Vi tilbereder 1 sandwich per person*

## GRØN RET

Stegt sellerisandwich (G - S) med bløde løg, syltede agurker, sennep (SP), remoulade (Æ - S - L - SP) (V)

*Vi tilbereder 1 sandwich per person*

## PÅLÆG

Stegt nakkefilet med koriandermayonnaise (Æ), Habanerosyltede løg, flæskesvær og urter

Rødbedetatar med æblegele, bergamotmayonnaise (Æ), grillede æbler, ristet boghvede og æblestøv (V)

Kyllingesalat (L - Æ-SP) med knoldselleri (S), bladsellericrudité (S), sprødt kyllingeskind og karse

## SALAT

Kartoffelsalat (L - Æ-SP) med søde kartofler, cayennepeber og ost (L) (V)

Dagens salat

NOMINERET TIL  
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"

