

Ugens dressing

Urteolie
med chili

AAMANN'S FROKOSTORDNING



UGE 11

MANDAG

VARM RET

Grisebryst i Hoisinsauce
med løg, gulerødder, chili, persillerod,
sesam, nudler (G) og spirer

GRØN RET

Svampe i Hoisinsauce
med løg, gulerødder, chili, persillerod,
sesam, nudler (G) og spirer (VG)

PÅLÆG

Broccoliterrin (Æ - G - N)
med citronmayonnaise
(Æ - SP), syltede løg, crudité
og urter (V)

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

Pulled beef
med paprikamayonnaise
(Æ - SP), syltede løg, ristet
boghvede og urtesalat

SALAT

Kikærtesalat
med stegte rodfrugter
og ingefærmarinade (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

Ugens dressing

Urteolie
med chili

AAMANN
FROKOSTORDNING



60-90% økologi

UGE 11

TIRSDAG

VARM RET

Nepalesisk karry
med rodfrugter, chili, forårsløg
og ris (VG)

PÅLÆG

Roastbeef
med Dijonnaise (Æ - SP),
råmarinerede rødbeder,
kartoffelchips og estragon

Salami
med artiskok og bønnecreme,
crudité og urter

Hummus
med olivenolie, ristede kerner
og urter (VG)

SALAT

Bulgursalat (G)
med stegte rodfrugter (S)
og saltet Daikon (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

Ugens dressing

Urteolie
med chili

AAMANN'S FROKOSTORDNING



UGE 11

ONSDAG

VARM RET

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

Vi tilbereder 2 frikadeller per person

GRØN RET

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

Vi tilbereder 2 frikadeller per person

PÅLÆG

Bagte tomater med mozzarella (L), balsamicoreduktion, ristet boghvede og basilikum (V)

Rullepølse med sky, persillemayonnaise (Æ - SP), løg, baconcrumble og urter

Grillede, syltede agurker med dildmayonnaise (Æ - SP), hytteost (L), ostecrumble (L) og dild (V)

SALAT

Råkost med æbler, citron og tranebær (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

Ugens dressing

Urteolie
med chili

AAMANN'S
FROKOSTORDNING



UGE 11

TORSDAG

VARM RET

Tarteletter (G) med kylling, hvid sauce (L),
ærter, porrer, karse og friteret boghvede

Vi tilbereder 2 tarteletter per person

GRØN RET

Tarteletter (G) med selleri (S), hvid sauce (L),
ærter, porrer, karse og friteret boghvede (V)

Vi tilbereder 2 tarteletter per person

PÅLÆG

Skinkesalat (L - Æ - SP)
med cornichoner,
radisecrudité,
rugkrummer (G) og urter

Sild (F) med kørvelmayonnaise
(Æ - SP), syltede rødbeder,
ristet boghvede og urtesalat

Bagte jordkokker med puré,
syltede jordkokker, chips og
urter (VG)

SALAT

Grove salater
med Siriusærter
og purløg (VG)

Dagens salat

SØDT

Muffins (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

Ugens dressing

Urteolie
med chili

AAMANN'S
FROKOSTORDNING



60-90% økologi

UGE 11

FREDAG

VARM RET

Flæskestegssandwich (G) med Dijonnaise (Æ - SP),
flæskesvær, agurkesalat og råmarineret rødkål

Vi tilbereder 1 sandwich per person

GRØN RET

Pulled tempeh sandwich (G) med Dijonnaise (Æ - SP),
ristede løg (G), agurkesalat og råmarineret rødkål (V)

Vi tilbereder 1 sandwich per person

PÅLÆG

Kartoffel
med persillemayonnaise (SY),
syltede grøntsager, chips
og urter (VG)

Spegepølse med remoulade
(S - SP - Æ), ristede løg (G)
og urter

Tatar med estragonmayonnaise
(Æ - SP), bagte tomater,
kartoffelspåner, løg og urter

SALAT

Grønkålssalat
med gulerødder
og æbleeddike (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