

Ugens dressing

viniagrette
med piment

AAMANN'S FROKOSTORDNING



60-90% økologi

UGE 14

MANDAG

VARM RET

Thaimarineret oksekød i grøn karry
med stegt grønt, kokosmælk, selleri (S),
ingefær, chili og nudler (G)

GRØN RET

Thaimarineret stegte grøntsager i grøn karry
med kokosmælk, selleri (S),
ingefær, chili og nudler (G) (V)

PÅLÆG

Stegt kyllingebryst
med kokosmælkssauce,
syltede agurker, chili
og ristede nødder (N)

Fiskesalat (F - L - Æ)
med rødløgssringe, koriander,
chili og urter

Stegt tofu (SY)
med avocadopuré,
spidskålscrudité
og kokosflager (VG)

SALAT

Glasnudler med kinakål,
selleri (S), chili, forårsløg,
tomat, chilisaucé
og ristede cashewnødder
(N) (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



Thai
inspireret
menu

(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

viniagrette
med piment

AAMANN'S
FROKOSTORDNING



60-90% økologi

UGE 14

TIRSDAG

VARM RET

Braiseret svinenakke (SS)
med stegte grøntsager (S)
og kartoffelmos (L)

GRØN RET

Braiseret fennikel (SS)
med tomatsauce, stegte grøntsager (S)
og kartoffelmos (L) (V)

PÅLÆG

Roastbeef
med estragonmayonnaise (Æ),
syltede svampe, ristede løg (G)
og urter

Bagte rødbeder med friskost
(L), syltede beder,
tørret gedeost (L)
og crudité (V)

Kartoffel
med koriandervinaigrette,
chili og glaskålscrudité (VG)

SALAT

Grove salater
med blomkålscrudité
og mungbønner

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

viniagrette
med piment

AAMANN'S
FROKOSTORDNING



60-90% økologi

UGE 14

ONSDAG

VARM RET

Aloo Gobi med søde kartofler, blomkål,
forårsløg, chili, kanel, karry og ris (VG)

PÅLÆG

Kyllingesalat (L - Æ)
med rød karry, gulerødder,
glaskålscrudité
og syltet daikon

Svampepaté (Æ)
med syltede svampe,
ristet boghvede og urter (V)

Flækærtehummus
med bagt persillerod, løgringe
og urter (VG)

SALAT

Kikærtesalat
med ingefærmarinade,
butternutsquash og nigellafrø
(VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



Asiatisk
inspireret
menu

(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

viniagrette
med piment

AAMANN'S
FROKOSTORDNING



60-90% økologi

UGE 14

TORSDAG

VARM RET

Fiske- og skaldyrslasagne (F - K - G)
med spinat, bechamel (L) og ost (L)

GRØN RET

Hvid grøntsagslasagne (G)
med belugalinser, selleri (S)
spinat, bechamel (L) og ost (L) (V)

PÅLÆG

Leverpostej (L - G - Æ) med
bacon- og svampecrumble
og timian

Saltbagt selleri (S)
med hvid balsamicovinaigrette,
røget ostecrumble (L)
og ristede kerner (G) (V)

Stegt svinebryst
med persillemayonnaise (Æ),
syltede grøntsager, fennikel,
ristet boghvede og urter

SALAT

Bønnesalat
med variation af fennikel
og oregano olie (VG)

Dagens salat

SØDT

Lakridskage
(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

viniagrette
med piment

AAMANN'S FROKOSTORDNING



60-90% økologi

UGE 14

FREDAG

VARM RET

Hotdog med pølse af gris, røget mayonnaise med chili (Æ), agurkerelish (SP - SS) og ristede løg (G)

Vi tilbereder 1 hotdog per person

GRØN RET

Adam Aamanns gulerodshotdogs med braiserede gulerod, røget mayonnaise med chili (Æ), agurkerelish (SP - SS) og ristede løg (G) (V)

Vi tilbereder 1 hotdog per person

PÅLÆG

Charcuteri af gris med tapenade (G - L) og spæde salater

Æg (Æ) med hvid bønnepuré, oregano olie, friterede porrer og urter (V)

Bagt blomkål med trøffelmayonnaise (Æ), syltet blomkål, ristede nødder (N) og urtesalat (V)

SALAT

Hvedesalat (G) med sommerkål og saltede agurker (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