

Ugens dressing

Svampe olie
med bagt hvidløg

AAMANNS
FROKOSTORDNING



UGE 17

TIRSDAG

VARM RET

Kylling i karry
med grillede æbler, spidskål
og ris

GRØN RET

Blomkål og broccoli i karry
med grillede æbler, spidskål
og ris (VG)

PÅLÆG

Hønsesalat (L - Æ - SP)
med bagt selleri (S), æbler,
bladselleri (S), crudité,
sprødt kyllingeskind og urter

Grillet svinenakke
med chilimayonnaise (Æ - SP),
syltet Daikon, kinakålscrudité
og baconcrumble

Stegte gulerødder
med koriandervinaigrette,
granatæble
og ristet korianderfrø (VG)

SALAT

Kålsalat
med quinoa,
solsikkekerner
og karryolie

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

Svampe olie
med bagt hvidløg

AAMANN

FROKOSTORDNING



UGE 17

ONSDAG

VARM RET

Spaghetti med kødsovs (G),
persille og parmesan (L)

GRØN RET

Spaghetti med tomatsovs (G),
tempeh, persille og parmesan (L)

PÅLÆG

Bagte tomater
med mayonnaise (Æ),
friteret basilikum, tomatstøv
og urter

Coppa med oliventapenade
og spæde salater

Braiseret fennikel
med tomatsovs,
fennikelcrudité
og urtesalat (VG)

SALAT

Pintobønner
med bagt hvidløg
og auberginer

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

Svampe olie
med bagt hvidløg

AAMANN
FROKOSTORDNING



UGE 17

TORSDAG

VARM RET

Kalkun i skysauce
med stegte gulerødder,
græskar og kartofler

GRØN RET

Bygottokroketter (G - L - Æ) med urtedressing (L),
gulerødder, græskar og kartofler

Vi tilbereder 2 kroketter per person

PÅLÆG

Kyllingefrikadeller (G - L - Æ)
med citronmayonnaise
(Æ - SP), syltede grøntsager,
friteret boghvede og karse

Æg med kørvelmayonnaise
(Æ - SP), syltet rabarber,
spinatcrudité, rugkrummer (G)
og urter

Marinerede gule beder
med solsikkehummus, crudité
og hakkede urter (VG)

SALAT

Råkost
med gulerødder,
persillerod, æbler
og tranebær

Dagens salat

SØDT

Romkugler
(G - L - N)

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

Svampe olie
med bagt hvidløg

AAMANN'S FROKOSTORDNING



UGE 17

FREDAG

SMØRREBRØDS DAG

Vi tilbereder 2 stk. smørrebrød per person

Tatar med estragonmayonnaise (Æ - SP),
råmarinerede radiser, kartoffelchips og urter

Grillet svinebryst med rabarberkompot,
Dijonnaise (Æ - SP), baconcrumble og kørvel

Blomkålsterrin med blomkålspuré,
syltet grøn blomkål, crudité og urter

Vegetar

Blomkålsterrin med blomkålspuré,
syltet grøn blomkål, crudité og urter

Broccolitatar med oreganomayonnaise (SY),
kartoffelspåner og urter (VG)

OST

To slags danske oste (L)
med chutney og rugkiks (G)

SALAT

Pastasalat (G)
med bagte tomater,
tomatpesto og ristede kerner

(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

