

MANDAG

VARM RET

Kylling i rød karry med stegt grønt,
chili, forårsløg og ris

GRØN RET

Courgetter i rød karry med stegt grønt,
chili, forårsløg og ris (VG)

PÅLÆG

Kartofler med løvstikke-
mayonnaise (Æ), rygeost (L),
radisecrudité, rugkrummer (G)
og urter (V)

Tunsalat (F - L - Æ) med dild,
cornichoner, løgringe,
chips og urter

Grillede auberginer med
sesamdressing (SE - L),
syltede auberginer, spirer
og urtesalat (VG)

SALAT

Kålsalat med sesam (SE),
fermenteret kål, kinaradiser
og krydret dressing (F)

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

Pasta Carbonara (G - Æ) med røgede og stegte svampe, hvid sauce (L), parmesan (L) og persille (V)

PÅLÆG

Tomater med mozzarella (L), citronmayonnaise (Æ), ristede solsikkekerner og rucola (V)

Pølsesalat (L - Æ - SE) med syltede rødløg, baconcrumble og urter

Stegte kalkunlår med løgpuré (L), syltede grøntsager, ristet boghvede og urter

SALAT

Pintobønnesalat med basilikum og marinerede courgetter (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



ONSDAG

VARM RET

Tarteletter (G - L) med skinke, ærter, gulerødder, selleri (S), purløg og karse

Vi tilbereder 2 tarteletter per person

GRØN RET

Tarteletter (G - L) med blomkål, ærter, gulerødder, selleri (S), purløg og karse (V)

Vi tilbereder 2 tarteletter per person

PÅLÆG

Æg med dildmayonnaise (Æ), syltet fennikel, fennikelcrudité og ristede fennikelfrø (V)

Oksespegepølse med remoulade (S - Æ - SE - SS - SP), ristede løg (G) og urter

Blomkålspuré med broccoli-crudite, urteolie og urter (VG)

SALAT

Grove salater med hvedekerner (G), karseolie og tyttebær (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



TORSDAG

Danske
klassikere

VARM RET

Fiskefrikadeller (Æ - G - L) med tatarsauce (L - Æ - SP),
grillet citron, dild og kartofler

Vi tilbereder 2 frikadeller per person

GRØN RET

Perlebygottokroketter (Æ - G - L) med tatarsauce
(L - Æ - SP), dild og kartofler (V)

Vi tilbereder 2 kroketter per person

PÅLÆG

Okse pate (L - Æ - G) med
syltede rødbeder og svampe

Hønsesalat (L - Æ - SE - S)
med hjertesalat, æbler, sprødt
kyllingeskind og urter

Sommersalat med rygeost-
dressing (L), agurker, radise-
crudit , rugkrummer (G)
og purløg (V)

SALAT

Salat med Ingrid rter, purløg
og gulerødder (VG)

Dagens salat

SØDT

Æblekage med
kanel (G - L -  )

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



(V)Vegetarisk (VG)Vegansk (G)Gluten (L)Laktose ( ) g (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 Gudhjem"



AAMANN
FROKOSTORDNING



FREDAG

SMØRREBRØDSDAG

Vi tilbereder 2 stk. smørrebrød per person

Tatar med estragonmayonnaise (Æ - SP), sukkersyltede stikkelsbær, gulerodsspaghetti og estragon

Stegt gris med røget Dijonnaise (Æ - SP), syltede hasselnødder (N), glaskål og kørvel

Svampesalat (L - Æ - SP) med kantareller og svampe fra Bygaard, æbler, syltede selleri (S), purløg, sprød boghvede og urter (V)

Vegetar

Svampesalat (L - Æ - SP) med kantareller og svampe fra Bygaard, æbler, syltede selleri (S), purløg, sprød boghvede og urter (V)

Gulerodstatar (SP - SS) med estragonmayonnaise (Æ - SP), sukkersyltede stikkelsbær, gulerodsspaghetti og estragon (V)

OST

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

SALAT

Kartoffelsalat med sommerkål, salsa verde og marinerede ærter (VG)

(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