

Ugens dressing

Urteviniaquette

AAMANN
FROKOSTORDNING



UGE 36

MANDAG

VARM RET

Skipperlabskovs med oksekød, løg, kartofler, syltede rødbeder og purløg

GRØN RET

Kartoffelkompot (L) med stegte svampe, løg, syltede rødbeder og purløg (V)

PÅLÆG

Rullepølse af gris med karsemayonnaise (Æ), sky og løgringe

Sommersalat (L) med agurker, rygeostdressing (L), radisecrudité og rugkrummer (G) (V)

Sild (F) med dildmayonnaise (Æ), syltede gulerødder, porrecrudité og dild

SALAT

Salat med variation af ærter og karse (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



Klassiske
danske
retter

(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

Urteviniaquette

AMANN
FROKOSTORDNING



UGE 36

TIRSDAG

VARM RET

Marokkansk tagine med grøntsager, selleri (S), kanel, chili, løg, Ras al Hanout, tørrede abrikoser, kikærter, butternutsquash, tomat og myntedressing (L) (V)

PÅLÆG

Roastbeef
med estragonmayonnaise (Æ),
bagte tomater, kartoffelspån
og urter

Kyllingesalat (L - Æ)
med svampe, syltede rødløg
og urter

Ærtehummus med ristet sesam
(SE), urteolie og urter (VG)

SALAT

Stegte søde kartofler
og gulerødder
med bagt hvidløgsolie
og spirer (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

Urtevinagrette

AAMANN
FROKOSTORDNING



UGE 36

ONSDAG

VARM RET

Sej i hvidvinssauce (F - L - SS) med crudité af selleri (S), gulerødder, dild og kartofler

GRØN RET

Bagt græskar i hvidvinssauce (L - SS) med crudité af selleri (S), gulerødder, dild og kartofler (V)

PÅLÆG

Stegt svinebryst med kørvelmayonnaise (Æ), råmarinerede blommer, baconcrumble og urter

Bagt blomkål (L) med blomkålscrudité og urter (V)

Æggesalat (Æ - L) med syltet fennikel, ristet boghvede, dild og urtesalat (V)

SALAT

Pastasalat (G) med tomatdressing, bagte tomater og friskost (L) (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

Ugens dressing

Urteviniaquette

AAMANN
FROKOSTORDNING



UGE 36

TORSDAG

VARM RET

Lasagne med oksekød (G - SS), bechamel (L),
løg, gulerødder, selleri (S) og ost (L)

GRØN RET

Lasagne med belugalinser (G - SS), bechamel (L),
løg, gulerødder, selleri (S) og ost (L) (V)

PÅLÆG

Tomat
med basilikummayonnaise (Æ),
balsamicoreduktion,
hvidløgschips og urter (V)

Tunsalat (L - Æ)
med marineret bladselleri (S),
ristede kapers og urter

Ost (L) med marmelade, knæk-
brød (G) og nødder (N) (V)

SALAT

Bitre salater
med bagte courgetter
og sennepsvinaigrette
(SP) (VG)

Dagens salat

SØDT

Cookie
(L - N - G - 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

Urteviniaagrette

AMANN
FROKOSTORDNING



UGE 36

FREDAG

VARM RET

Tortilla (G) med Fajitakrydret kylling, rød- og grøn peber, løg, salsa, syltede rødløg og koriander

Vi tilbereder 1 tortilla per person

GRØN RET

Tortilla (G) med Fajitakrydret aubergine, rød- og grøn peber, løg, salsa, syltede rødløg og koriander (VG)

Vi tilbereder 1 tortilla per person

PÅLÆG

Grillet oksetykkam
med molesauce (G),
sorte majs popcorn og urter

Ceviche med limeskal, mango,
hakket koriander, chili
og sprøde flager

Majspuré med chilistegte majs,
korianderolie og urter (VG)

SALAT

Bønnesalat
med chilistegte rødder,
bagte løg og urter (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



Syd
amerikansk
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