

MANDAG

VARM RET

Kylling i rød karry med kokosmælk, ristede kokosflager, forårsløgscrudité og ris

GRØN RET

Stegt tofu (SY) i rød karry med kokosmælk, ristede kokosflager, forårsløgscrudité og ris (VG)

PÅLÆG

Roastbeef i soyamarinade (SY) med chili, Pak Choi crudité, ristede sesamfrø (SE) og urter

Devils egg (Æ - SY) med lime-mayonnaise (Æ), syltet ingefær, kinakål og koriander (V)

Soyabønnepuré (SY) med chiliolie, råmarineret soya (SY) og urter (VG)

SALAT

Nudelsalat (G) med misodressing (SY - G), syltet ingefær og 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

TIRSDAG

VARM RET

Aloo gobi med Garam Masala, tomater,
Naanbrød (G) og raita (L) (V)

PÅLÆG

Stegte kyllingelår med karry-
mayonnaise (Æ), syltet selleri
(S), sprødt kyllingeskind og
karse

Hummus med urteolie, ristede
kerner og urter (VG)

Stegt nakkefilet med
koriandermayonnaise (Æ),
råmarineret kål og bacon-
crumble

SALAT

Kikærtesalat med kinaradiser,
kål, chilivinaigrette og spirer
(VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



ONSDAG

VARM RET

Svinepaprikagryde (L) med peberfrugt
i variation og kartoffelmos (L)

GRØN RET

Tempeh paprikagryde med peberfrugt
i variation og kartoffelmos (L) (V)

PÅLÆG

Oksebryst med peberrods-
creme (L), bagt selleri (S),
chips og urter

Kartoffel med løvstikke-
mayonnaise (Æ), syltede løg,
kartoffelchips og urter (V)

Bagte gulerødder med
gulerodspuré, tørrede
oliven og urtesalat (VG)

SALAT

Kålsalat med fermenteret kål,
stegte svampe og urter (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

TORSDAG

VARM RET

Fiske- og skaldyrslasagne (L - F - K) med spinat og cremet ostesauce (L)

GRØN RET

Lasagne (G) med spinat, svampe og belugalinser i cremet ostesauce (L) (V)

PÅLÆG

Coppa med artiskoktapenade, friterede kapers og salat

Æggesalat (L - Æ) med cornichoner, karry og urter

Bagte tomater med basilikum-mayonnaise (Æ), sprød basilikum og tomatstøv (V)

SALAT

Bønnesalat med syltet fennikel, fennikelcrudité og oregano (VG)

Dagens salat

SØDT

Romkugler
(G - L - Æ - 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

FREDAG

Mexicansk
menu

VARM RET

Tortilla med oksekød og bønner i chili- og tomatsoauce
og med løg og creme fraiche (L)

Vi tilbereder 1 tortilla per person

GRØN RET

Tortilla med røget tempeh og bønner i chili- og tomatsoauce
og med løg og creme fraiche (L) (V)

Vi tilbereder 1 tortilla per person

PÅLÆG

Ceviche (F) med lime, chili-
marineret Daikon, mango og
koriander

Kalkunlår i molesauce (G)
med bagte tomater og urter

Bønnepuré med chiliolie,
marinerede rødder
og spirer (VG)

SALAT

Grove salater med stegte majs
og syltede løg (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