

Ugens dressing

Rødløgs
viniagrette (SP)

AAMANN FROKOSTORDNING



UGE 45

MANDAG

VARM RET

Kylling i karry med karrysauce (L), chili,
stegte grøntsager (S), æble, spidskål og ris

GRØN RET

Broccoli i karry med karrysauce (L), chili,
stegte grøntsager (S), æble, spidskål og ris (V)

PÅLÆG

Stegt nakkefilet af gris med
sennepsmayonnaise (Æ - SP),
syltet daikon og baconcrumble

Kartoffelterrin (Æ - N) med
chilimayonnaise (Æ), ristede
nødder (N), crudité
og urtesalat (V)

Grillede gulerødder
med persillevinaigrette,
dukkah (N) og urter (VG)

SALAT

Nudelsalat (G)
med stegte rødder,
spirer og sesam (SE) (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

Rødløgs
viniagrette (SP)

AMANN
FROKOSTORDNING



UGE 45

TIRSDAG

VARM RET

Pasta Alfredo (G) med stegte svampe,
flødesauce (L), persille og pecorinoost (L) (V)

PÅLÆG

Salami af gris
med oliventapenade,
parmesanflager (L) og rucola

Bagte tomater
med balsamicoreduktion,
hvidløgschips, basilikumstøv
og urter (VG)

Vitello tonnato (F - L - Æ)
med ristede solsikkekerner
og urtesalat

SALAT

Bønnesalat
med marinerede squash,
parmesan (L) og oregano (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

Rødløgs
viniagrette (SP)

AAMANN FROKOSTORDNING



UGE 45

ONSDAG

VARM RET

Oksesteg med skysauce, stegte rodfrugter (S),
rødløg og græskar

GRØN RET

Blomkålsgratin med fløde (L),
brødkrummer (G) og ost (L) (V)

PÅLÆG

Grillet broccoli
med citronvinaigrette, crudité,
ristede hasselnødder (N)
og urtesalat (VG)

Stegte kalkunlår
med paprikamayonnaise (Æ),
syltede græskar
og sprødt kyllingeskind

Fuegobønnepuré med crudité,
urteolie og urter (VG)

SALAT

Kartoffelsalat
med basilikumolie, grønkål
og solsikkekerner (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

Rødløgs
viniagrette (SP)

AAMANN'S FROKOSTORDNING



UGE 45

TORSDAG

SMØRREBRØDSDAG

Vi tilbereder 2 stk. smørrebrød per person

Kyllingesalat (Æ - L - S) med hjertesalat, syltet selleri (S), æble, sprødt kyllingeskind og karse

Oksetatar med estragonmayonnaise (Æ - SP), tyttebær, ristede hasselnødder (N), glaskål og estragon

Svampeterrin (Æ - G) med Karl Johan mayonnaise (Æ), syltede bøgehatte, bagte jordskokker, sprød boghvede og urter (V)

Vegetar

Svampeterrin (Æ - G) med Karl Johan mayonnaise (Æ), syltede bøgehatte, bagte jordskokker, sprød boghvede og urter (V)

Gulerodstatar med estragonmayonnaise (Æ - SP), tyttebær, ristede hasselnødder (N), glaskål og estragon (V)

OST

To slags ost (L)
med kompot
og rugkiks (N - G) (V)

SALAT

Råkost med variation af rødder,
med saltet citron, persille
og tranebær (VG)

SØDT

Hvid
chokolademousse
med bærkompot og
crumble (G - L - Æ)

(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

Rødløgs
viniagrette (SP)

AAMANN'S FROKOSTORDNING



UGE 45

FREDAG

VARM RET

Italienske kødboller af okse (G - L - Æ) i tomatiserede bønner med chili, bagte tomater og persille

Vi tilbereder 2 kødboller per person

GRØN RET

Butternutsquash og fennikel i tomatiserede bønner med chili, bagte tomater og persille (VG)

PÅLÆG

Braiseret fennikel med hvidvinsreduktion (SS), tomatpulver, ristede fennikelfrø og urter (VG)

Salami af gris med pesto (L), croutoner (G) og urtesalat.

Grillede courgetter med vinaigrette, syltet courgetter, chips og urter (VG)

SALAT

Pastasalat (G) med bagte auberginer, bagt hvidløg, rucola og kapers (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



Italienske
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