

UGE 20

AAMANN'S

FROKOSTORDNING



MANDAG

VARM RET

Boller i karry af gris (G - Æ - L)
med kokosflager, spidskål og ris

GRØN RET

Blomkål og courgetter i karry
med kokosflager, spidskål og ris (VG)

PÅLÆG

Anderillette (SP) med
citronmayonnaise (SP - Æ),
ristede hasselnødder (N),
grønkaals crudité
og hakket persille

Gulerodspuré med urteolie,
crudité og urter (VG)

Kartoffel med
persillemayonnaise (L),
syltet kålrabi, ristede kerner
og urter (V)

SALAT

Nudelsalat (G) med
chilivinaigrette, kinaradiser,
koriander og peanuts (N) (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

Marokkansk tagine med kikærter, beluga linser, tomatsauce, tørrede abrikoser, løg, gulerødder og myntedressing (L) (V)

PÅLÆG

Salami af gris med tapenade og spæde salater

Æggesalat (Æ - SP - L)
med syltet fennikel,
asparges crudité,
ristet boghvede og urter (V)

Grillede kalkunlår
med kørvelmayonnaise
(SP - Æ), syltet græskar,
crudité og urter

SALAT

Bulgursalat (G)
med rodfrugter,
saltet citron
og urter (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



ONSDAG

VARM RET

Brændende kærlighed med svinebryst, bacon og syltede rødbeder

GRØN RET

Brændende kærlighed med røgede rodfrugter og sojabønner med syltede rødbeder

PÅLÆG

Kalkun chorizo med peber puré og oliven.

Fiskesalat (F - SP - L - Æ) med syltede løg, citronskal, dild og fennikelcrudité

Baba ganoush med syltede auberginer, mynteolie og urter (VG)

SALAT

Romaine salat med tomat, agurk, feta (L) og oregano (V)

Dagens salat

SØDT

Rabarbertrifli (G) med hvid chokoladecreme (L)

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



FREDAG

VARM RET

Fiskefrikadeller (G - L - Æ) med grillede citroner, remoulade (SP - Æ), dild og kartofler

Vi tilbereder 2 per person

GRØN RET

Squashfrikadeller (G - L - Æ) med remoulade (SP - Æ), dild og kartofler (V)

Vi tilbereder 2 per person

PÅLÆG

Tatar af okse med estragonmayonnaise (SP - Æ), løgringe, cornichoner og sprøde kartoffelchips

Tomat med hvidløgsmayonnaise (SP - Æ), ristet boghvede, tomatpulver og basilikum (V)

Limabønnehummus med urteolie, ristede kerner, spirer og urter (VG)

SALAT

Råkost med æbler, citronristede hasselnødder (N) og persille (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