

MANDAG

VARM RET

Vegetarisk bolognese med rødder, linser i kraftig tomatsauce med parmesan (L) på siden (V)

PÅLÆG

Bagte tomater med tomatmayonnaise (Æ - SP) ristet boghvede, basilikum støv og urter (V)

Vitello tonnato (Æ - F - L) med ristede kerner og rucola

Rødbede a la salami med artiskok tapenade, crudité og pynt (VG)

SALAT

Bønne salat af grønne bønner, bagt peberfrugt og syltede løg (VG)

Dagens salat

VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



Nomineret til
Kantineprisen 2026



TIRSDAG

VARM RET

Nudler (G) med okse strimler i grøn karry, bladbeder, spirer og peanuts (N)

GRØN RET

Nudler (G) med broccoli i grøn karry, sojabønner (SY), bladbeder, spirer og peanuts (N) (VG)

PÅLÆG

Grillet miso marineret (SY - SE) svinenakkefilet med kimchi mayonnaise (Æ - SP) grillede forårsløg, chips og urter

Puré af røde linser med chili olie, kinaradiser, crudité og urter (VG)

Grillet karry marineret kalkun med peanutbutter dressing (N - L - SY) syltede svampe, kyllingeskind og urter

SALAT

Linse salat med variation af linser, sommerkål og syltet chili (VG)

Dagens salat

VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



Nomineret til
Kantineprisen 2026



UGE 23

AAMANN'S FROKOSTORDNING



ONSDAG

VARM RET

Kyllingepølse med stuvet sommer grønt (L) og nye kartofler

GRØN RET

Svampe kroketter med stuvet sommer grønt (L)
og nye kartofler (V)

PÅLÆG

Skinke salat (L - SP - Æ) med
cornichoner, crudité, løg ringe,
bacon crumble og urter

Sild (F) med rabarber puré,
creamfraiche (L), rugkrummer
(G) og dild

Charcuteri med tapenade,
bagte tomater og urter

SALAT

Råkost af rødder,
med tranebær æbler
og citron (VG)

Dagens salat

VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



Nomineret til
Kantineprisen 2026



(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

Tærte (G) med broccoli, skinke, hytteost og spinat
toppet med danske oste (Æ - L)

Vi tilbereder 1 stykke per person

GRØN RET

Tærte (G) med broccoli, kartoffel, hvide bønner, hytteost
og spinat toppet med danske oste (Æ - L) (V)

Vi tilbereder 1 stykke per person

PÅLÆG

Wienersalat i sennepsdressing
(L - SP - Æ) med bagt blomkål,
syltede løg og urter

Rosa stegt oksekød
med grøn remoulade (Æ - SP)
hakkede urter, kartoffel chips
og estragon

Ærtepuré med råmarineret
ærter, rug crumble (G) og urter
(VG)

SALAT

Pasta salat (G)
med tomat pesto (L), bagte
tomater og basilikum (V)

Dagens salat

SØDT

Lakridskage
(G - L - Æ)

VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



Nomineret til
Kantineprisen 2026



(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

VARM RET

Bøf sandwich (G - L) med løgsauce, remulade (S - SP - SS - Æ) og syltede agurker

Vi tilbereder 1 per person

GRØN RET

Bøf sandwich (G) med svampebøffer i løgsauce, remulade (S - SP - SS - Æ) og syltede agurker (V)

Vi tilbereder 1 per person

PÅLÆG

Rullepølse med sky, persille mayonnaise (SP - Æ), løg ringe og karse

Sommersalat med rygeost dressing (L) radise crudité, jordbær, citron skal og urter

Hønsesalat (L - SP - Æ) med knoldselleri (S), æble-purløg mix, asparges crudité og urter

SALAT

Kartoffel salat (L - SP - Æ) med agurk, grillet purløgsolie og radiser (V)

Dagens salat

VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudtjernet"



Nomineret til
Kantineprisen 2026

