

Menuerne er vejledende og der kan forekomme ændringer
Uge 19

Mandag

Kogt hamburgerryg med stuede forårsgrøntsager og nye danske kartofler med persillesmør
Rød spidskålssalat med friske æbler, broccolijulienne og citronvinaigrette
Salatbar med friske grønssager
Sprængt oksebryst med æble-peberrodssalat
Karrymarineret kyllingesalat med kogte ærter og ananas
Kogte æg med tomat, karse og mayonnaise

Tirsdag

Ras al hanout stegte kyllingebryster med saute af squash og cremet tomatsauce
Bulgursalat med porrer, citron, persille og mynte
Salatbar med friske grønssager
Skinkesalat med purløg, creme fraiche og cornichons
Roastbeef med grov remoulade og peberrod
Leverpostej fra Theilgaard med stegte svampe og syltede rødbeder

Onsdag

Mexicanske pandekager med ristet oksekødsfyld
Majssalsa med frisk chili, kogte brune bønner, peberfrugt og grøn spidskål
Salatbar med friske grønssager
Rejesalat med friske urter, yoghurt, pyntet med æg
Flækesteg med linsyltet rødkålssalat og svesker
Theilgaards olivenpølse med græsk sommersalat

Torsdag

Boller (kalv & flæsk) i cremet karrysauce, serveret med kogte ris
Citronmarineret råkostsalat med grønkål, gulerod og peanuts
Salatbar med friske grønssager
Kalvefilet med tunmayonnaise, estragon og stegte kapers
Æggesalat med syltede agurker og karrycreme
Rullepølse med friske rødløg, kraftsky med portvin og brøndkarse

Fredag

Kalkunsteak med stegte kartofler og Madagaskarpebersauce
Belugalinsesalat med friske urter og urtevinaigrette
Salatbar med friske grønssager
Bagt græskar spread med smørbrønner, soltørret tomat og feta
Hamburgerryg med italiensk salat og friske broccoli
Sardelpølse med mayonnaise, syltede agurker og sprøde løg

Menuerne er vejledende og der kan forekomme ændringer
Uge 19

Mandag

Kogt hamburgerryg med stuede forårsgrøntsager og nye danske kartofler med persillesmør
Rød spidskålssalat med friske æbler, broccolijulienne og citronvinaigrette
Salatbar med friske grønssager
Sprængt oksebryst med æble-peberrodssalat
Karrymarineret kyllingesalat med kogte ærter og ananas
Kogte æg med tomat, karse og mayonnaise

Tirsdag

Ras al hanout stegte kyllingebryster med saute af squash og cremet tomatsauce
Bulgursalat med porrer, citron, persille og mynte
Salatbar med friske grønssager
Skinkesalat med purløg, creme fraiche og cornichons
Roastbeef med grov remoulade og peberrod
Leverpostej fra Theilgaard med stegte svampe og syltede rødbeder

Onsdag

Mexicanske pandekager med ristet oksekødsfyld
Majssalsa med frisk chili, kogte brune bønner, peberfrugt og grøn spidskål
Salatbar med friske grønssager
Rejesalat med friske urter, yoghurt, pyntet med æg
Flækesteg med linsyltet rødkålssalat og svesker
Theilgaards olivenpølse med græsk sommersalat

Torsdag

Boller (kalv & flæsk) i cremet karrysauce, serveret med kogte ris
Citronmarineret råkostsalat med grønkål, gulerod og peanøts
Salatbar med friske grønssager
Kalvefilet med tunmayonnaise, estragon og stegte kapers
Æggesalat med syltede agurker og karrycreme
Rullepølse med friske rødløg, kraftsky med portvin og brøndkarse

Fredag

Kalkunsteak med stegte kartofler og Madagaskarpebersauce
Belugalinsesalat med friske urter og urtevinaigrette
Salatbar med friske grønssager
Bagt græskar spread med smørbrønner, soltørret tomat og feta
Hamburgerryg med italiensk salat og friske broccoli
Sardelpølse med mayonnaise, syltede agurker og sprøde løg