

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 grøntsager  
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 grøntsager  
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 grøntsager  
Rejesalat med friske urter, yoghurt, pyntet med æg  
Flæskesteg 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 grøntsager  
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 grøntsager  
Bagt græskar spread med smørbonner, 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 grøntsager  
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 grøntsager  
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 grøntsager  
Rejesalat med friske urter, yoghurt, pyntet med æg  
Flæskesteg 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 grøntsager  
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 grøntsager  
Bagt græskar spread med smørbonner, soltørret tomat og feta  
Hamburgerryg med italiensk salat og friske broccoli  
Sardelpølse med mayonnaise, syltede agurker og sprøde løg