

Menuerne er vejledende og der kan forekomme ændringer.

Uge 38

Mandag

Kogt røget hamburgerryg med klassisk brunkål
Sennepsmarineret kartoffelsalat med hytteost, radise og purløg
Salatbar med dressing
Hønsesalat med græsk yoghurt, indisk karri, ærter og ananas
Stegt kalv med bearnaise creme og sprøde løg
Spegepølse med syltede cornichons og pickles
Friskbagt brød fra vores egen bager

Tirsdag

Tandori-kylling med stegte grøntsager og ris
Grøntsagssalsa med rød quinoa, lime, olivenolie og thaibasilikum
Salatbar med dressing
Dyrlægens natmad med sky og rødløg
Letrøget laksesalat med kapers, citron, dild og skyr
Roastbeef med selleri-remoulade og tern af syltede agurker
Friskbagt brød fra vores egen bager

Onsdag

Oksefilet med smørbagte halve kartofler og estragoncreme
Spidskålsalat med mormordressing, æbler og urter
Salatbar med dressing
Kalkunsteg med tahin, sesamfrø og yoghurt
Hamburgerryg med italiensk salat og asparges
Skinkesalat med blomkålsris, ravigotte og purløg
Friskbagt brød fra vores egen bager

Torsdag

Kalkunlasagne med spinatmornay, mozzarella og grøntsagssauce med tomat.
Kikærtesalat med soltørret tomat, frisk basilikum, bagte søde kartofler og oliven.
Salatbar med dressing.
Rejesalat med mango, citronvinaigrette, chili og friske urter.
Malakof kødpølse med aioli og syltede rødløg.
Lufttørret østrigsk skinke med kantalup melon og sort oliventapanade.
Friskbagt brød fra vores egen bager.

Fredag

Laksesoufflé med kørvelcreme, sauterede kartofler og grøntsager i sesamolie.
Perlebyg salat med friske urter, forårsløg, tomat og agurk.
Salatbar med dressing.
Æggesalat med kapers, dijonnæse, cornichons og radisekarse.
Rullepølse med portvinsky og rødløgskompot.
Håndskåret ribbensteg med syltet rødkål og timian.
Friskbagt brød fra vores egen bager.