

Alle menu er vejledende og der kan forekomme ændringer.

Uge 43

Mandag

Kylling Korma med yoghurt, rødløg og kokos, dertil basmatiris med kardemomme
Sprød kinakålsalat med frisk chili, forårsløg, ananas og ristede mandler
Salatbar med friske grøntsager
Mortadella med urtemayonnaise og syltede gulerødder
Kalvefilet med tuncreme, cornichons og kapers
Speck med sort oliventapande og kantalup melon

Tirsdag

Braiseret kalvespidsbryst med peberrodssauce, kogte kartofler og blød timian
Perlebygssalat med citronvinaigrette, grøntsags brunoise og forårsløg
Salatbar med friske grøntsager
Dyrlægens natmad med sky, rødløg og karse
Hamburgerryg med italiensk salat og peberfrugter
Kyllingepølse med tzatziki og rød mizuna

Onsdag

Stegt medister med stuvet hvidkål, kogte persille kartofler og syltede rødbeder
Broccolisalat med soltørrede tranebær, æbletern og ristede græskarkerner
Salatbar med friske grøntsager
Kogte æg med cherrytomat, hjemmedyrket karse og mayonnaise
Lakseriellettes med ristede kapers, citron og krydderurtecreme fraiche
Skipperpølse med agurkestænger og gulerodscrudité

Torsdag

Hakkebøf med svampe og pebersauce, ristede rodfrugter
Kyllingesalat Ala cæsar med brødcroustons, parmesan og bacon
Salatbar med friske grøntsager
Flæskesteg med Oksens syltede rødkål og græskarpuré
Fennikelsalami med små fyldte peberfrugter
Oksefilet med bearnaiscreme og sprøde løg

Fredag

Mignons af gris med karry-porrecreme dertil kogte brune ris
Blomkålssalat med mango, ristet sesam og høvlede radiser
Salatbar med friske grøntsager
Kyllingesalat med kogte kikærter, majs, yoghurt og citron
Roastbeef med grov remoulade og agurkesalat
Rullepølse med sennep og syltede rødløg