

Alle menuer er vejledende og der kan forekomme ændringer.

Uge 47

Mandag

Sprængt kalvespidsbryst med BBQ, dertil whiskysauce, stegte kartofler og ristede majs

Pastasalat med broccoli, tranebær og creme fraiche marinade

Salatbar med friske grøntsager

Klassisk tunsalat med friske krydderurter, citron og majs

Hamburgerryg med italiensk salat og æg royal

Oksebresaola med artiskokpuré og små syltede oliven

Tirsdag

Coq au vin med stegte svampe, bacon, perleløg, serveret med karto/elmos

Spidskålsalat med æbletern, rosin, peanuts, citronvinaigrette og hakkede krydderurter

Salatbar med friske grøntsager

Skinkesalat med cornichons, løg og sort peber

Kalvebryst med waldorfsalat, druer og valnødder

Græsk rullesteg med rød linsepuré smagt til med feta og tomat

Onsdag

Langtidsstegt grisenakke med lun hvedekerneragout og timiansauce

Grønkålssalat marineret med ingefær og tykmælk, dertil appelsin og porrerjulienne

Salatbar med friske grøntsager

Kyllingesalat med stegte svampe og karrydrys

Torskerogn med grov remoulade og citron

Kogte æg med cherrytomat, agurkestænger og mayonnaise

Torsdag

Rigatoni pasta med krydret oksekødssauce, grøntsager og høvlet parmesan

Salat caprese med div. tomater, frisk basilikum, solsikkekerner og olivenolie

Salatbar med friske grøntsager

Æggesalat med karry, drueagurk og purløg

Jagtpølse med grov sennep og peberfrugt

Dyrlægens natmad med sky og rødløg

Fredag

Hvedetortilla med Tex Mex kyllingebryst, vilde ris, serveret med creme fraiche

Pico de Gallo med friske grøntsager, hakkede krydderurter og chili

Salatbar med friske grøntsager

Vegetarisk ærtespread med feta og ærteskud

Peberspegepølse med remoulade og rødløg

Oksefilet med bearnaisecreme og pestoartiskokker