

Menuerne er vejledende og der kan forekomme ændringer.

Uge 39

Mandag

Svinekotelet med paprika, der 1 l rosmarinflødekartofler
Stegt broccolisalat med perlespelt, peanuts, hvidkål og rosiner
Salatbar med dressing
Skipperpølse med knoldsellerisalat, peberod og kapers
Tunsalat med dild og majs, pyntet med karse og æg
Peberspege med grov remoulade og syltede agurker

Tirsdag

Kalvespidsbryst i persillefrikassé med blomkål, gulerod, knoldselleri og kartoffeltern
Syrlig råkostsalat med soltørrede tranebær, granatæbler, blodappelsin og fennikel
Salatbar med dressing
Paprikakylling med chilinæse og bagt æggestand
Sardelpølse fra Theilgaard med mayo og frisk agurkesalat
Bacon leverpostej med stegte champignons

Onsdag

Kyllingeinderfilet med pasta og sauce ratatouilles
Tomatsalat med rucola, rødløg, pesto og mini mozzarella
Salatbar med dressing
Røget rullepølse med peberrodssalat og sky
Hamburgerryg med sennep og agurkestænger
Kogte æg og rejer med mayonnaise og dild

Torsdag

Farseret porrer med små smørstegte kartofler og brunsauce
Linsesalat med grønkål, abrikoser, syltede græskar, bagt hvidløg og citron
Salatbar med dressing
Ålerøget skinke med estragon-italiensk salat og grønne asparges
Kalkunbryst med karrycreme, crudité af gulerod og tomat
Kalvefilet Tonnato med store kapers og soltørrede tomater

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.