

Menuerne er vejledende og der kan forekomme ændringer.

Uge 6

Mandag

Krydrede frikadeller med lun hvedekernesalsa.

Råmarineret broccolisalat med grillede oliven, syltede tomater og oregano.

Salatbar med dressing.

Pastrami med wienersalat, syltede agurker og karse.

Tun med basilikum aioli, frisk ananas og syltede rødløg.

Kyllingepålæg med spinatsoufflé.

Tirsdag

Wokret med plantefars og soja, sukkerærter, spidskål, chili og forårsløg, kogte brune ris.

Kina-radisesalat med blomkål, edemamebønner, mango og ristet sesam.

Salatbar med dressing.

Skinkesalat med dijonsennep, purløg og hakkede cornichons.

Oksebryst med æble-peberrodssalat og rød peberfrugt.

Kylling med rødbedehummus, citron og syltede bagte hvidløg.

Onsdag

Stegt flæsk med persillesauce og kogte kartofler.

Marineret rødbedesalat med rød spidskål, viole og gulerødder og rødbedevinaigre.

Salatbar med dressing.

Kalkunchorizo med mojo-tapanade og syltede bretagne løg.

Hamburgerryg med italiensk salat og agurk.

Roastbeef med grov remoulade, peberrod og sprøde løg.

Torsdag

Cog au riesling med svampe og løg, der i smørstegte kartofler.

Linsesalat med grønkål, bagt hokkaidogræskar, citron, bolsje beder og bulls blood.

Salatbar med dressing.

Dyrlægens natmad med rødløg og sky.

Kogte æg med tomat og purløgsmayonnaise.

Kartoffelspegepølse med remoulade og ristede løg.

Fredag

Spansk hakkebøf med paprikasauce og kalkunchorizo.

Savoykålsalat med chimichurri, grønne bønner og ristede kartofler.

Salatbar med dressing.

Flæskesteg med syltet rødkål og appelsin.

Makrel i tomatsauce med mayonnaise.

Rullepølse med grov sennep og syltede cornichons.