

MANDAG

Pålæg

Røget rullepølse med rå løg, karse og sennepsmayonnaise (Æ)(SEN)

Tunsalat med løg, kapers, cornichoner og krydderurter (F)(Æ)(SEN)

Vegansk pålæg

Kartofler i skiver med chilimayonnaise, ristede løg og karse

Salater

Grønne salater med radise crudité, krydderurter og olivenolie

Råkostsalat på gulerødder med rosiner, syltede æbler, ristede kerner og krydderurter

Dagens varme ret

Krydret gul karry med kødboller (3 stk.)

Dagens grønne ret

Krydret gul karry med urteboller (3 stk.)

Garniture til hovedret

Dampede ris med ingefær og hvidløg

Hjemmelavet æblechutney

Ugens dressing

Mormordressing, spinat-kørvelldressing og basilikum-tomatdressing

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

T I R S D A G

Pålæg

Kalkunpølse med urtemayonnaise og syltede peberfrugter (SEN)(Æ)

Æggesalat med karry, æble og purløg (SEN)(Æ)

Vegansk pålæg

Cremet hummus med olivenolie og urter (SES)

Salater

Rucolasalat med fennikel crudité, hjertesalat, kørvel og syltede fennikel

Bagte græskar med spidskål, æbler og tørrede tranebær

Dagens varme ret

Boeuf bourguignon med økologisk oksetykkam (SEL)

Dagens grønne ret

Svampegryde med stegte MATR-tern, selleri, løg og urter (SEL)

Garniture til hovedret

Knuste kartofler med sennep, løvstikke og bagte hvidløg

Gremolata på persille, citronskal, bagte hvidløg og ristede mandler til topping

Hjemmelavet krydderurtepesto

Ugens dressing

Mormordressing, spinat-kørvel dressing og basilikum-tomatdressing

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

ONSDAG

Pålæg

Teriyaki-marineret kalvebryst med misomayonnaise og syltede agurker (S)
Skagensalat med rejer, ishavsrogn og dild (SEN)(Æ)(F)(K)

Vegansk pålæg

Romesco spread med bagt blomkål og frisk oregano

Salater

Grønne salater med hvidkål, gulerod, citron og urter
Broccolisalat med edamame, sød chili-vinaigrette og sesam (SES)

Dagens varme ret

Chop suey med økologisk kylling og grønt (S)

Dagens grønne ret

Vegan chop suey med økologisk tofu og grønt (S)

Garniture til hovedret

Stegte nudler med grønne bønner, spinat, bambus og teriyaki
Frisk lime, koriander og chili til topping

Ugens dressing

Mormordressing, spinat-kørveldressing og basilikum-tomatl dressing

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

T O R S D A G

Pålæg

Porchetta med urtemayonnaise, syltede løg og karse (Æ)(SEN)

Karrysild med æbler, kapers, purløg og urter (Æ)(SEN)

Vegansk pålæg

Avocado i skiver med citronsyttet fennikel og urter

Salater

Arabiskinspireret cæsarsalat med sesam og ristede kikærter (SES)

Tomatsalat med rødløg, basilikum, feta, balsamico og dukkah (M)(L)

Dagens varme ret

Krydrede oksekofta (3 stk.) (H)

Dagens grønne ret

Krydrede veganske kofta (3 stk.)

Garniture til hovedret

Tyrkisk rispilaf med krydderier, rosiner og ristede mandler

Råsyttet fintsnittet rød spidskål med persille og nigellafrø

Yoghurtdressing med mynte og citron (M)(L)

Dagens kage

Klassisk brownie med nødder (N)(G)

Ugens dressing

Mormordressing, spinat-kørvelldressing og basilikum-tomatdressing

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

F R E D A G

Pålæg

Roastbeef med grov remoulade, sprøde løg og peberrod (SEN)(SEL)(Æ)
Hønsesalat med selleri, svampe, cornichoner, kapers og sennep (Æ)(SEN)(SEL)

Vegansk pålæg

Tomat i skiver med basilikummayonnaise og soltørrede tomater

Salater

Blandede salater med ærter, basilikumsvinaigrette, ristede græskarkerner og citron
Bagte rødbeder med grov salsa verde, persille, estragon, kapers og hvidvinseddike

Dagens varme ret

Skær-selv svinenakke marineret i urter, persille og citron

Dagens grønne ret

Gnocchi med salviesmør, tomat, fennikel og squashrelish

Garniture til hovedret

Stegte kartofler med timian og rosmarin
Hjemmebagt focaccia med rosmarin og havsalt (G)
Bearnaiscreme

Ugens dressing

Mormordressing, spinat-kørveldressing og basilikum-tomatdressing

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

F R E D A G

Skær-selv kød

På fredagens menu serverer vi kød, der skal **skæres af jer selv**.
Kødet kommer helt og skal skæres i passende stykker ved frokosten.

Derfor:

Hav en **skarp kniv og et spækbræt** klar i jeres frokostkøkken, så det er nemt
og sikkert at håndtere.

Tak for hjælpen – og god fornøjelse!

ALLEGENER

- (G) = Gluten
- (K) = Krebsdyr
- (Æ) = Æg
- (F) = Fisk
- (J) = Jordnødder
- (S) = Soya
- (M) = Mælk
- (N) = Nødder
- (SEL) = Selleri
- (SEN) = Sennep
- (SES) = Sesam
- (LUP) = Lupin
- (B) = Bløddyr
- (H) = Halal
- (L) = Laktose

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til personale

☎ 53539977

📷 madværk

🌐 www.madværk.dk



MONDAY

Toppings

Smoked rolled pork with raw onions, garden cress and mustard mayonnaise (Æ)(SEN)

Tuna salad with onions, capers, cornichons and herbs (F)(Æ)(SEN)

Vegan cold cuts

Sliced potatoes with chili mayonnaise, crispy onions and garden cress

Salads

Green salads with radish crudités, herbs and olive oil

Raw carrot salad with raisins, pickled apples, toasted seeds and herbs

Hot dish of the day

Spicy yellow curry with meatballs (3 pcs.)

Green dish of the day

Spicy yellow curry with herb balls (3 pcs.)

Main course side dishes

Steamed rice with ginger and garlic

Homemade apple chutney

Dressing of the week

Classic sweet-sour cream dressing, spinach-chervil dressing and basil-tomato dressing

Organic rye bread and white bread (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

TUESDAY

Toppings

Turkey sausage with herb mayonnaise and pickled bell peppers (SEN)(Æ)

Egg salad with curry, apple and chives (SEN)(Æ)

Vegan cold cuts

Creamy hummus with olive oil and herbs (SES)

Salads

Rocket salad with fennel crudité, romaine lettuce, chervil and pickled fennel

Roasted pumpkin with pointed cabbage, apples and dried cranberries

Hot dish of the day

Boeuf bourguignon with organic beef chuck (SEL)

Green dish of the day

Mushroom stew with sautéed MATR cubes, celeriac, onions and herbs (SEL)

Main course side dishes

Crushed potatoes with mustard, lovage and roasted garlic

Gremolata with parsley, lemon zest, roasted garlic and toasted almonds for topping

Homemade herb pesto

Dressing of the week

Classic sweet-sour cream dressing, spinach-chervil dressing and basil-tomato dressing

Organic rye bread and white bread (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

W E D N E S D A Y

Toppings

Teriyaki-marinated veal brisket with miso mayonnaise and pickled cucumbers (S)
Skagen salad with shrimp, lumpfish roe and dill (SEN)(Æ)(F)(K)

Vegan cold cuts

Romesco spread with roasted cauliflower and fresh oregano

Salads

Green salads with white cabbage, carrot, lemon and herbs
Broccoli salad with edamame, sweet chili vinaigrette and sesame (SES)

Hot dish of the day

Chop suey with organic chicken and vegetables (S)

Green dish of the day

Vegan chop suey with organic tofu and vegetables (S)

Main course side dishes

Fried noodles with green beans, spinach, bamboo shoots and teriyaki
Fresh lime, coriander and chili for topping

Dressing of the week

Classic sweet-sour cream dressing, spinach-chervil dressing and basil-tomato dressing
Organic rye bread and white bread (G)

THURSDAY

Toppings

Porchetta with herb mayonnaise, pickled onions and garden cress (Æ)(SEN)

Curry herring with apples, capers, chives and herbs (Æ)(SEN)

Vegan cold cuts

Sliced avocado with lemon-pickled fennel and herbs

Salads

Arabic-inspired Caesar salad with sesame and roasted chickpeas (SES)

Tomato salad with red onions, basil, feta, balsamic and dukkah (M)(L)

Hot dish of the day

Spiced beef kofta (3 pcs.) (H)

Green dish of the day

Spiced vegan kofta (3 pcs.)

Main course side dishes

Turkish rice pilaf with spices, raisins and roasted almonds

Raw pickled finely sliced red pointed cabbage with parsley and nigella seeds

Yogurt dressing with mint and lemon (M)(L)

Cake of the day

Classic brownie with nuts (N)(G)

Dressing of the week

Classic sweet-sour cream dressing, spinach-chervil dressing and basil-tomato dressing

Organic rye bread and white bread (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

FRIDAY

Toppings

Roast beef with coarse remoulade, crispy onions and horseradish (SEN)(SEL)(Æ)
Chicken salad with celery, mushrooms, cornichons, capers and mustard (Æ)(SEN)(SEL)

Vegan cold cuts

Sliced tomato with basil mayonnaise and sun-dried tomatoes

Salads

Mixed salads with peas, basil vinaigrette, roasted pumpkin seeds and lemon
Roasted beets with rustic salsa verde, parsley, tarragon, capers and white wine vinegar

Hot dish of the day

Pork neck marinated with herbs, parsley and lemon – served whole for self-carving

Green dish of the day

Gnocchi with sage butter, tomato, fennel and squash relish

Main course side dishes

Roasted potatoes with thyme and rosemary
House-baked focaccia with rosemary and sea salt (G)
Bearnaise cream

Dressing of the week

Classic sweet-sour cream dressing, spinach-chervil dressing and basil-tomato dressing

Organic rye bread and white bread (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

FRIDAY

Self-carve meat

On Friday's menu, we're serving meat that you'll need to **carve yourself**. The meat will be served whole and should be sliced into portions at lunch.

So please make sure to have a **sharp knife and a cutting board** ready in your lunch kitchen to make it easy and safe to serve.

Thanks for your help – and enjoy!

ALLERGIES

(G) = Gluten
(K) = Crustacea
(Æ) = Egg
(F) = Fish
(J) = Peanuts
(S) = Soy
(M) = Milk
(N) = Nuts
(SEL) = Celery
(SEN) = Mustard
(SES) = Sesame
(LUP) = Lupine
(B) = Molluscs
(H) = Halal
(L) = Lactose

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til personale