

Menu uge 32



Mandag:

Varme ret: Citron-braiseret svinekam med nye kartofler, gulerod og majs

Vegetarret: Pulled jackfruit med citron-soya, gulerødder og majs

Salater:

1. Spinat med feta, brombær og solsikkekerner
2. Syltede glaskål, hvide bønner og avocado
3. Couscous vendt med persille, dadler, græskarkerner og peberfrugt

Pålæg: Tun salat

Tirsdag:

Varme ret: Græsk inspireret lam med tzatziki, pitabrød og bagte tomater

Vegetarret: Falafel med tzatziki, pitabrød og bagte tomater

Salater:

1. Grønne bønner, hakket skalotteløg og blommer
2. Stegte auberginer, squash og bøftomat vendt med basilikum og oliven
3. Fennikelsalat med kapers, dild og rucola

Pålæg: Kogte æg med purløgsmayonnaise

onsdag:

Varme ret: Bagt færøsk laks med pasta, spinat og fløde

Vegetarret: Linsepasta med pesto og stegte grøntsager

Salater:

1. Blomkålsris med granatæble, rød peberfrugt og soltørrede tomater
2. Mixet grøn salat med stegte svampe, sesam og goma-dressing
3. Spinat, vandmelon, feta og ristede mandler

Pålæg: Kyllingesalat

Torsdag:

Varme ret: Lasagne med selleri, gulerod, rødvin, løg og hakket oksekød

Vegetarret: Spinatlasagne

Salater:

1. Tomatsalat med mozzarella, oliven, basilikum og rødløg
2. Cæsarsalat
3. Limabønner med fersken, mynte og hasselnødder

Pålæg: Mortadella med basilikumsmayo og syltede peberfrugter

Dessert: Chokolademousse med brændt hvid chokolade og rabarber

Fredag:

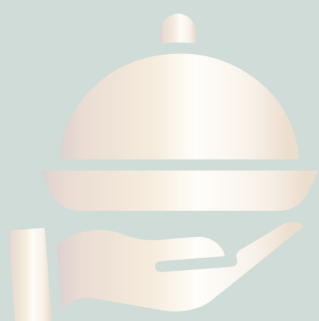
Varme ret: Kalkun overlår med kartoffelsalat

Vegetarret: Linsefrikadeller med kartoffelsalat

Salater:

1. Bagte gulerødder med citron, rygeost, malt og bær
2. Grøn salat med artiskok og aubergine
3. Kogte hvide og grønne bønner vendt i avocadocreme med karse og wasabi

Pålæg: Roastbeef med hjemmelavede ristede løg, peberrod, remoulade og syltede agurker



GASTRONU

FROKOSTORDNING