

## Mandag

Jægerpølse med hjemmelavet blomkålscreme

Hjemmelavet salat af hvidfisk vendt med ærter og dild

Dagens 3. pålæg med garniture

-

Salatbar med 8 toppings hertil hjemmelavet citrondressing

Salat af bønner vendt med peanuts, spidskål, edemame og haricot vert

-

Indisk daal servers med raita og dampet ris

Pyntes med rosmarin, kommer ved siden af

## Tirsdag

Svampe polenta med hjemmelavet tomat creme

Roastbeef med pickles og ristet løg

Dagens 3. pålæg med garniture

Ost fra torvet med garniture

-

Salatbar med 8 toppings hertil hjemmelavet estragondressing

Salat af tomat vendt med agurk, feta og spidskål

-

Paneret kylling serveres med grønerter, gulerod og kartofler i hvid sauce (1 stk. pr. mand)

Pyntes med persille, kommer ved siden af

## Julefrokost

Marineret sild med rødløg og karrysalat

½ æg og rejer med tomat og mayo

Kalve leverpostej med champignon og bacon

Hønsfrikadel med klassisk rødkål

-

Salatbar med 8 toppings hertil hjemmelavet olie/eddikedressing

Salat af rødkål vendt med valnød, balsamico, mozzarella og spinat

-

Mørbrad a la creme

-

Risalamande med kirsebærsauce

## *Torsdag*

*Dagens 1 pålæg med garniture*

*Dagens 2 pålæg med garniture*

*Dagens 3. pålæg med garniture*

*ost fra torvet med garniture*

-

*Salatbar med 8 toppings hertil hjemmelavet purløgss dressing*

*Salat af linser vendt med blomkål, gulerod, rødkål og blommer*

-

*Jægergryder med urter og timian serveres med dampet ris*

*Pyntes med persille, kommer ved siden af*

## *Fredag*

*Dagens 1 pålæg med garniture*

*Dagens 2 pålæg med garniture*

*Dagens 3. pålæg med garniture*

-

*Salatbar med 8 toppings hertil hjemmelavet bbq dressing*

*Rødbedeslaw vendt med spidskål og mild peberrods creme*

-

*Boller i karry serveres med dampet ris (2 stk. pr. mand)*

*Pyntes med purløg, kommer ved siden af*