UGE 48

AAMANNS FROKOSTORDNING

60-90% økologi

MANDAG

VARM RET

Gammeldags oksesteg af tykkam med kartofler, løg, gulerødder og persille

Vi tilbereder 1 stk per person

GRØN RET

Aloo gobi med kartofler, blomkål, løg og grøntsager (VG)

PÅLÆG

Grillede gulerødder med persillevinaigrette, ristede mandler (N) og urter (VG)

Stegt kalkunbryst med butternut squash puré (L) ristede kerner og urter

Skinkesalat (Æ – L - SP) med løgringe, baconcrumble og urter

SALAT

Kålsalat med bagte æbler, purløg og nødder (N) (VG)

Dagens salat



VINDER AF COOK OFF "Bol over Gudhjem"

Nomineret til Kantineprisen 2026

(V) Vegetarisk **(VG)**Vegansk **(G)**Gluten **(L)**Laktose **(Æ)**Æg **(SY)**Soya **(S)**Selleri **(N)**Nødder **(JN)**Jordnød
(F) Fisk **(K)**Krebsdyr **(B)**Bløddyr **(SP)**Sennep **(SE)**Sesam **(SS)**Svovldioxid & sulfitter **(LU)**Lupin
For yderligere info om allergener, ring på 20805200 | Der tages forbehold for ændringer i menuen

UGE 48

AAMANNS
FROKOSTORDNING

60-90% økologi

TIRSDAG

VARM RET

Pasta (G) med grøn pesto (L), edamamebønner, broccoli, forårsløg og ost (L) (V)

PÅLÆG

Roastbeef med estragonmayonnaise (Æ - SP), syltede rødløg, kartoffelchips og urter

Limabønne puré med ristede kerner, urteolie og spirer (VG)

Kyllingeterrin (Æ – L - G) med purløgsmayonnaise (Æ - SP), æbler og selleri crudité (S)

SALAT

Kartoffelsalat (L) med rød karry, saltede daikon og urter (V)

Dagens salat

VINDER AF COOK OFF "Bol over Gudhjem"

Nomineret til Kantineprisen 2020

KANTINEPRISEN 2024 COOKOFF LANDBRUG & FØDEVARER

KANTINEPRISEN 2020 COOK OFF LANDBRUG & FØDEVARER

(V) Vegetarisk **(VG)**Vegansk **(G)**Gluten **(L)**Laktose **(Æ)**Æg **(SY)**Soya **(S)**Selleri **(N)**Nødder **(JN)**Jordnød
(F) Fisk **(K)**Krebsdyr **(B)**Bløddyr **(SP)**Sennep **(SE)**Sesam **(SS)**Svovldioxid & sulfitter **(LU)**Lupin
For yderligere info om allergener, ring på 20805200 | Der tages forbehold for ændringer i menuen

UGE 48

FROKOSTORDNING

60-90% økologi

ONSDAG

VARM RET

Cassoulet med pølser af svin og okse, timian, løg, grøntsager (S) og persille

GRØN RET

Cassoulet med svampe, timian, løg, grøntsager (S) og persille (VG)

PÅLÆG

Røget lakserillette (F – L – Æ - SP) med friterede kapers, løgringe og dild

Kartofler med løvstikkemayonnaise (Æ), syltede stikkelsbær og urter (V)

Oksepate (L – Æ - G) med nøddemayonnaise (Æ – N - SP), syltet persillerod, hakket persille og urter

SALAT

Grønne bønner med rødkål, syltede løg og urter (VG)

Dagens salat



VINDER AF COOKOFF "Bol over Gudhjem"

Nomineret til Kantineprisen 2020

(V) Vegetarisk **(VG)**Vegansk **(G)**Gluten **(L)**Laktose **(Æ)**Æg **(SY)**Soya **(S)**Selleri **(N)**Nødder **(JN)**Jordnød
(F) Fisk **(K)**Krebsdyr **(B)**Bløddyr **(SP)**Sennep **(SE)**Sesam **(SS)**Svovldioxid & sulfitter **(LU)**Lupin
For yderligere info om allergener, ring på 20805200 | Der tages forbehold for ændringer i menuen

UGE 48

AAMANNS
FROKOSTORDNING

60-90% økologi

TORSDAG

VARM RET
Fiskefrikadeller (F – L – Æ - G) med grillede citroner, tatarsauce (L - Æ) og kartofler

Vi tilbereder 2 fiskefrikadeller per person

GRØN RET
Squashfrikadeller (Æ – G - L) med grillede citroner, tatarsauce (L - Æ) og kartofler (V)

Vi tilbereder 2 squash frikadeller per person

PÅLÆG
Spegepølse af gris med remoulade (L – SS – SP – Æ – S), ristede løg (G) og karse

Stegte jordskokker med urtevinaigrette, råmarinerede jordskokker og ristede nødder (N) (VG)

Stegt svinebryst med sennepsmayonnaise (Æ - SP), råmarineret rødkål, grønkålschips og urter

SALAT
Råkost med æbler, hasselnødder (N) og persille (VG)

Dagens salat

SØDT
Græskarkage med appelsinglasur (G – L - Æ)

VINDER AF COOK OFF "Bol over Gudhjem"

Nomineret til Kantineprisen 2026

(V) Vegetarisk **(VG)**Vegansk **(G)**Gluten **(L)**Laktose **(Æ)**Æg **(SY)**Soya **(S)**Selleri **(N)**Nødder **(JN)**Jordnød
(F) Fisk **(K)**Krebsdyr **(B)**Bløddyr **(SP)**Sennep **(SE)**Sesam **(SS)**Svovldioxid & sulfitter **(LU)**Lupin
For yderligere info om allergener, ring på 20805200 | Der tages forbehold for ændringer i menuen

UGE 48

AAMANNS
FROKOSTORDNING

60-90% økologi

FREDAG

VARM RET

Bøfsandwich (G) med brun sauce (L), remoulade
(L – SS – SP – Æ – S), syltede løg, bløde løg og ristede løg (G)

Vi tilbereder 1 sandwich per person

GRØN RET

Rødbede-bøfsandwich (G) med brun sauce (L), remoulade
(L–SS–SP– Æ- S), syltede løg, bløde løg og ristede løg (G) (V)

Vi tilbereder 1 sandwich per person

PÅLÆG

Tomat med basilikummayonnaise (Æ - SY), hvidløgschips, tomatpulver og frisk basilikum (V)

Æggesalat (L – Æ - SP) med syltet fennikel, porre crudité, rugkrummer (G) og urter (V)

Kyllingesalat (L – Æ - SP) med bagt og syltet selleri (S), purløg, hjertesalat og sprødt kyllingeskind

SALAT

Pastasalat (G) med basilikum, parmesan (L) og ristede solsikkekerner (V)

Dagens salat



(V) Vegetarisk **(VG)**Vegansk **(G)**Gluten **(L)**Laktose **(Æ)**Æg **(SY)**Soya **(S)**Selleri **(N)**Nødder **(JN)**Jordnød
(F) Fisk **(K)**Krebsdyr **(B)**Bløddyr **(SP)**Sennep **(SE)**Sesam **(SS)**Svovldioxid & sulfitter **(LU)**Lupin
For yderligere info om allergener, ring på 20805200 | Der tages forbehold for ændringer i menuen

WEEK 48

AAMANNS FROKOSTORDNING

60-90% økologi

MONDAY

WARM DISH

Traditional beef pot roast made with chuck, served with potatoes, onions, carrots and parsley

We prepare 1 piece per person

GREEN DISH

Aloo gobi with potatoes, cauliflower, onions and vegetables (VG)

COLD CUTS

Grilled carrots with parsley vinaigrette, toasted almonds (N) and herbs (VG)

Fried turkey breast with butternut squash purée (L), toasted seeds and herbs

Ham salad (Æ – L - SP) with onion rings, bacon crumble and herbs

SALADS

Cabbage salad with baked apples, chives and nuts (N) (VG)

Salad of the day

VINDER AF COOK OFF "Bol over Gudhjem"

Nomineret til Kantineprisen 2026



(V) Vegetarian **(VG)**Vegan **(G)**Gluten **(L)**Lactose **(Æ)**Egg **(SY)**Soya **(S)**Celery **(N)**Nuts **(JN)**Peanuts
(F) Fish **(K)**Crustaceans **(B)**Mollusks **(SP)**Mustard **(SE)**Sesame **(SS)**Sulfur dioxide & sulfites **(LU)**Lupin
For further information about allergens, call 20805200 | Menu subject to change

WEEK 48

AAMANNS
FROKOSTORDNING

60-90% økologi

TUESDAY

WARM DISH

Pasta (G) with green pesto (L), edamame beans, broccoli, spring onions and cheese (L) (V)

COLD CUTS

Roast beef with tarragon mayonnaise (Æ - SP), pickled red onions, potato crisps and herbs

Lima bean purée with toasted seeds, herb oil and sprouts (VG)

Chicken terrine (Æ – L - G) with chive mayonnaise (Æ - SP), apples and celery crudité (S)

SALADS

Potato salad (L) with red curry, salted daikon and herbs (V)

Salad of the day

VINDER AF COOK OFF "Bol over Gudhjem"

Nomineret til Kantineprisen 2020



(V) Vegetarian **(VG)**Vegan **(G)**Gluten **(L)**Lactose **(Æ)**Egg **(SY)**Soya **(S)**Celery **(N)**Nuts **(JN)**Peanuts
(F) Fish **(K)**Crustaceans **(B)**Mollusks **(SP)**Mustard **(SE)**Sesame **(SS)**Sulfur dioxide & sulfites **(LU)**Lupin
For further information about allergens, call 20805200 | Menu subject to change

WEEK 48

AAMANNS FROKOSTORDNING

60-90% økologi

WEDNESDAY

WARM DISH

Cassoulet with pork and beef sausages, thyme, onions, vegetables (S) and parsley

GREEN DISH

Cassoulet with mushrooms, thyme, onions, vegetables (S) and parsley (VG)

COLD CUTS

Smoked salmon rillette (F – L – Æ - SP) with deep-fried capers, onion rings and dill

Potatoes with lovage mayonnaise (Æ), pickled gooseberries and herbs (V)

Beef pâté (L – Æ - G) with nut mayonnaise (Æ – N - SP), pickled parsley root, chopped parsley and herbs

SALADS

Green beans with red cabbage, pickled onions and herbs (VG)

Salad of the day



(V) Vegetarian **(VG)**Vegan **(G)**Gluten **(L)**Lactose **(Æ)**Egg **(SY)**Soya **(S)**Celery **(N)**Nuts **(JN)**Peanuts
(F) Fish **(K)**Crustaceans **(B)**Mollusks **(SP)**Mustard **(SE)**Sesame **(SS)**Sulfur dioxide & sulfites **(LU)**Lupin
For further information about allergens, call 20805200 | Menu subject to change

WEEK 48

AAMANNS
FROKOSTORDNING

60-90% økologi

THURSDAY

WARM DISH

Fish cakes (F – L – Æ - G) with grilled lemons, tartar sauce (L - Æ) and potatoes

We prepare 2 fish cakes per person

GREEN DISH

Courgette patties (Æ – G - L) with grilled lemons, tartar sauce (L - Æ) and potatoes (V)

We prepare 2 courgette patties per person

COLD CUTS

Pork salami with remoulade (L – SS – SP – Æ – S), fried onions (G) and cress

Fried Jerusalem artichokes with herb vinaigrette, raw-marinated Jerusalem artichokes and toasted nuts (N) (VG)

Fried pork belly with mustard mayonnaise (Æ - SP), raw-marinated red cabbage, kale crisps and herbs

SALADS

Raw vegetable salad with apples, hazelnuts (N) and parsley (VG)

Salad of the day

SWEET

Pumpkin cake with orange glaze (G – L - Æ)

(V) Vegetarian **(VG)**Vegan **(G)**Gluten **(L)**Lactose **(Æ)**Egg **(SY)**Soya **(S)**Celery **(N)**Nuts **(JN)**Peanuts
(F) Fish **(K)**Crustaceans **(B)**Mollusks **(SP)**Mustard **(SE)**Sesame **(SS)**Sulfur dioxide & sulfites **(LU)**Lupin
For further information about allergens, call 20805200 | Menu subject to change

WEEK 48

AAMANNS
FROKOSTORDNING

60-90% økologi

FRIDAY

WARM DISH

Beef sandwich (G) with brown gravy (L), remoulade (L – SS – SP – Æ – S), pickled onions, soft onions and fried onions (G)

We prepare 1 sandwich per person

GREEN DISH

Beetroot sandwich (G) with brown gravy (L), remoulade (L–SS–SP– Æ- S), pickled onions, soft onions and fried onions (G) (V)

We prepare 1 sandwich per person

COLD CUTS

Tomatoes with basil mayonnaise (Æ - SY), garlic crisps, tomato powder and fresh basil (V)

Egg salad (L – Æ - SP) with pickled fennel, leek crudité, rye breadcrumbs (G) and herbs (V)

Chicken salad (L – Æ - SP) with baked and pickled celeriac (S), chives, little gem lettuce and crispy chicken skin

SALADS

Pasta salad (G) with basil, Parmesan (L) and toasted sunflower seeds (V)

Salad of the day



(V) Vegetarian **(VG)**Vegan **(G)**Gluten **(L)**Lactose **(Æ)**Egg **(SY)**Soya **(S)**Celery **(N)**Nuts **(JN)**Peanuts
(F) Fish **(K)**Crustaceans **(B)**Mollusks **(SP)**Mustard **(SE)**Sesame **(SS)**Sulfur dioxide & sulfites **(LU)**Lupin
For further information about allergens, call 20805200 | Menu subject to change