

Mandag

Det lune

Frikadeller (2 stk pr. person) af flæsk serveret med lun cous cous
& Sriracha yoghurt dressing (1,2,6,15)

Dagens vegetar: Pasta med svampe, spinat og hvidløg sauce (1,6)

Pålægget

Laksesalat med limecreme, radise, rødløg og krydderurter
(2,3,11)

Ålerøget skinke med purløgsmayonnaise og urtesalat (2,11,15)
Fjerkræs salami med remoulade, ristede løg og frisk agurk
(1,2,11)

Salaten

Salat med linser, agurk, semi dried tomat og syltede rødløg
Bagt blomkål med sprød grønkål, haricot verts og græskarkerner

Dressing

Sesam dressing (1,2,6,7,8,11)

Allergener:

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10.
Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Gris

Tirsdag

Det lune

Asiatisk inspireret kylling i rød karry med kokosmælk og basilikum serveret med basmati ris (1,6)

Dagens vegetar: Veggi bøf med løgsauce og kartofler (1,6)

Pålægget

Tunsalat med majs, ærter og krydderurter (2,3,11)

Kyllingebryst med broccoli med oreganocreame og bagte gulerødder (2,11)

Roastbeef med pickles, høvlet peberrod og agurkesalat (11)

Salaten

Pastasalat med cherry tomater, rødløg, bagt butternut squash og krydderurter (1)

Stegt og rå broccoli med sorte bønner, revet hård ost og basilikum (6)

Dressing

Sennepsdressing (2,6,11)

Allergener:

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Gris

Onsdag

Det lune

Langtids stegt nakkefilet med paprikasauce og stegte kartofler
(1,6,15)

Dagens vegetar: Wraps med chili sin carne og creme fraiche
(1,6,7)

Pålægget

Leverpostej med syltet løg & stegte svampe (1,2,3,6,11,15)
Salat med pulled kyllingefilet, springløg, peberfrugt og chili (2,11)
Graved dild spegepølse med sommersalat og agurk vendt med
urter (2,11,15)

Salaten

Couscous salat vendt med pesto af rucola og basilikum,
cherrytomat, bagt rosenkål & springløg (1)
Råkost salat af gulerod, appelsin, persille & rosiner

Dressing

Mango/chili dressing

Allergener:

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10.
Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Gris

Torsdag

Det lune

Onepot pasta med kylling, tomat og basilikum (1,2,6)

Dagens vegetar

Asiatisk inspireret squash og edamamme bønner i rød karry med kokosmælk, lime & basilikum serveret med basmati ris (1,6,7,8)

Pålægget

Rullepølse med italiensksalat og peberfrugt (2,11,15)

Æg og tomat med urtecreme og ærteskud (2,11)

Paprika kalkun med edamamme spread og springløg (7)

Salaten

Grøn salat med agurk, ærter, blød salat ost, friske urter og blåbær (6)

Romanesco kål med kikærter, rucola, radicchio & ristede kerner

Dressing

Krydret olie- eddike dressing (11)

Allergener:

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15 Gris

Fredag

Det lune

Shepherds pie med syltede rødbeder (1,6,7)

Dagens vegetar: Vegetarisk farsbrød med broccoli & paprika
sauce (1,2,6)

Pålægget

Kyllingerulle med karry/mango mayonnaise og peberfrugt (2,11)

Stegt medister med sennepscreme og syltede rødløg
(1,2,6,11,15)

Skagensalat med dild, rejer og kaviart (2,3,5,11)

Salaten

Bagt sødkartoffel med hjertesalat, krydderurter, rucola og
granatæblekerner

Rødkålssalat med æble, persille og ristede solsikkekerner

Dressing

Appelsin vinaigrette (11)

Allergener:

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10.
Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Gris