

MANDAG

Pålæg

Duroc svinekam med dijonmayonnaise og syltet rødkål (SEN)(Æ)
Hønsesalat med selleri, svampe, cornichoner, kapers og sennep (Æ)(SEN)(SEL)

Vegansk pålæg

Avocado i skiver med citronsyttet fennikel og urter

Salater

Hjertesalat med stangbønner, citron, marinerede oliven og ristede kerner
Bagte rødbeder med grov salsa verde, persille, estragon, kapers og balsamico glaze

Dagens varme ret

Oksekødboller i aromatisk tomatsauce (3 stk.)

Dagens grønne ret

Middelhavsinspirerede grøntsagsdeller i aromatisk tomatsauce (3 stk.)

Garniture til hovedret

Pasta med confiterede hvide bønner, bagte tomater og krydderurter (G)
Revet parmesan til topping (L)(M)

Ugens dressing

Mormordressing, spinat-kørvelldressing, basilikum-tomatdressing
Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

T I R S D A G

Pålæg

Oksespegepølse med remoulade, ristede løg og karse (Æ)(SEL)(G)

Rejesalat med dild, asparges, spidskål og purløg (SEN)(Æ)(M)(K)

Vegansk pålæg

Ærtespread med marinerede ærter, friske radiser og mynte

Salater

Citrusmarineret rød og hvid spidskålssalat med bønnespirer, pomelo og mynte

Bagte blomkålsbuketter med hjemmelavet goma dressing, blomkålscrudité, frisk dild, citronskal og ristede græskarkerner (SES)

Dagens varme ret

Kyllingoverlår i sechuan sauce (2 stk.)

Dagens grønne ret

Vegansk sechuan med økologisk tofu og grøntsager (S)

Garniture til hovedret

Dampede ris med ingefær, hvidløg og nigellafrø

Ristede cashews og forårsløg til topping (N)

Ugens dressing

Mormordressing, spinat-kørvelldressing, basilikum-tomatdressing

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

ONSDAG

Pålæg

Roastbeef med trøffelmayonnaise og syltede agurker (SEN)(Æ)

Laksesalat med purløg, dild og syltede rødløg (SEN)(Æ)

Vegansk pålæg

Kartofler i skiver med chilimayonnaise, ristede løg og karse

Salater

Blandede salater med ærter, basilikumsvinaigrette, ristede græskarkerner og citron (SEN)

Fyldig linsesalat med bagte og syltede gulerødder samt persille og løvstikke, toppet med rød engsyre

Dagens varme ret

Krebinet af gris med stuede rødder og ærter (1 stk.) (G)

Dagens grønne ret

Krebinet af MATR med stuede rødder og ærter (1 stk.) (LUP)

Garniture til hovedret

Ovnstegte kartofler med persille og citron

Hjemmesyltede rødbeder med senneps- og dildfrø (SEN)

Ugens dressing

Mormordressing, spinat-kørveldressing, basilikum-tomatdressing

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

T O R S D A G

Pålæg

Hamburgerryg med hjemmelavet italiensk salat og syltet rødløg (Æ)
Æggesalat med karry, æble og purløg (SEN)(Æ)

Vegansk pålæg

Cremet hummus med sprøde majs, olivenolie og urter (SES)

Salater

Icebergsalat med olivenolie, citronsaft, purløg og brøndkarse
Middelhavssalat med friske cherrytomater, agurk, grønne peberfrugter, rødløg og oliven,
toppet med feta og oregano (M)

Dagens varme ret

Lasagne med okse, tomat, bechamel (G)

Dagens grønne ret

Vegansk lasagne med tomat og bechamel (G)

Garniture til hovedret

Bagte rosenkål og zucchini med basilikumspesto, citron og parmesanflager (M)

Dagens kage

Banankage (G)

Ugens dressing

Mormordressing, spinat-kørvelldressing, basilikum-tomatdressing
Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

F R E D A G

Pålæg

Røget rullepølse med dildsyltede agurker og dijonmayonnaise (SEN)(Æ)
Halve æg med rejer, dildmayonnaise og urter (Æ)(K)

Vegansk pålæg

Saltbagte selleri i skiver med røgsalt og ristede kerner

Salater

Hjertesalatblade og radicchio vendt med kørvelcreme, toppet med krydret dukkah på
solsikkekerner og mandler (N)
Salat på rød spidskål med rød grape, syltede solbær, rød oxalis og feta (M)

Dagens varme ret

Byg selv crispy chicken burger med hovedsalat, spicy tomatrelish
og dildsyltede agurker (1 stk.) (G)(Æ)

Dagens grønne ret

Byg selv crispy kikærteburger med hovedsalat, spicy tomatrelish
og dildsyltede agurker (1 stk.) (G)

Garniture til hovedret

Stegte små kartofler med tørret timian, oregano og hvidløg
Aioli

Ugens dressing

Mormordressing, spinat-kørvel dressing, basilikum-tomatdressing

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

ALLERGENER

- (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

Duroc pork loin with Dijon mayonnaise and pickled red cabbage (SEN)(Æ)

Chicken salad with celery, mushrooms, cornichons, capers and mustard (Æ)(SEN)(SEL)

Vegan cold cuts

Sliced avocado with lemon-pickled fennel and herbs

Salads

Romaine lettuce with green beans, lemon, marinated olives and toasted seeds

Roasted beets with rustic salsa verde, parsley, tarragon, capers and balsamic glaze

Hot dish of the day

Beef meatballs in aromatic tomato sauce (3 pcs.)

Green dish of the day

Mediterranean-inspired vegetable patties in aromatic tomato sauce (3 pcs.)

Main course side dishes

Pasta with confit white beans, roasted tomatoes and herbs (G)

Grated parmesan for topping (L)(M)

Dressing of the week

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

Organic rye bread and white bread (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

TUESDAY

Toppings

Cured beef sausage with remoulade, crispy onions and garden cress (Æ)(SEL)(G)

Shrimp salad with dill, asparagus, pointed cabbage and chives (SEN)(Æ)(M)(K)

Vegan cold cuts

Pea spread with marinated peas, fresh radishes and mint

Salads

Citrus-marinated red and white pointed cabbage salad with bean sprouts, pomelo and mint

Roasted cauliflower florets with homemade goma dressing, cauliflower crudités, fresh dill, lemon zest and toasted pumpkin seeds (SES)

Hot dish of the day

Chicken thighs in Szechuan sauce (2 pcs.)

Green dish of the day

Vegan Szechuan with organic tofu and vegetables (S)

Main course side dishes

Steamed rice with ginger, garlic and nigella seeds

Toasted cashews and spring onions for topping (N)

Dressing of the week

Classic sweet-sour cream dressing, spinach-chervil dressing, 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

Roast beef with truffle mayonnaise and pickled cucumbers (SEN)(Æ)

Salmon salad with chives, dill and pickled red onions (SEN)(Æ)

Vegan cold cuts

Sliced potatoes with chili mayonnaise, crispy onions and garden cress

Salads

Mixed salads with peas, basil vinaigrette, toasted pumpkin seeds and lemon (SEN)

Hearty lentil salad with roasted and pickled carrots, parsley and lovage,
topped with red sorrel

Hot dish of the day

Pork patty with creamed root vegetables and peas (1 pc.) (G)

Green dish of the day

MATR plant-based patty with creamed root vegetables and peas (1 pc.) (LUP)

Main course side dishes

Oven-roasted potatoes with parsley and lemon

House-pickled beetroots with mustard and dill seeds (SEN)

Dressing of the week

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

Organic rye bread and white bread (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

THURSDAY

Toppings

Smoked pork loin with homemade Italian salad and pickled red onions (Æ)

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

Vegan cold cuts

Creamy hummus with crispy corn, olive oil and herbs (SES)

Salads

Iceberg lettuce with olive oil, lemon juice, chives and watercress

Mediterranean salad with fresh cherry tomatoes, cucumber, green bell peppers, red onions and olives, topped with feta and oregano (M)

Hot dish of the day

Lasagna with beef, tomato and béchamel (G)

Green dish of the day

Vegan lasagna with tomato and béchamel (G)

Main course side dishes

Roasted Brussels sprouts and zucchini with basil pesto, lemon and parmesan flakes (M)

Cake of the day

Banana cake (G)

Dressing of the week

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

Organic rye bread and white bread (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

FRIDAY

Toppings

Smoked rolled pork with dill-pickled cucumbers and Dijon mayonnaise (SEN)(Æ)
Halved eggs with shrimp, dill mayonnaise and herbs (Æ)(K)

Vegan cold cuts

Salt-baked celeriac slices with smoked salt and toasted seeds

Salads

Romaine leaves and radicchio tossed in chervil cream, topped with spiced dukkah
made from sunflower seeds and almonds (N)
Red pointed cabbage salad with red grapefruit, pickled blackcurrants, red oxalis and feta (M)

Hot dish of the day

Build-your-own crispy chicken burger with butterhead lettuce, spicy tomato relish
and dill-pickled cucumbers (1 pc.) (G)(Æ)

Green dish of the day

Build-your-own crispy chickpea burger with butterhead lettuce, spicy tomato relish
and dill-pickled cucumbers (1 pc.) (G)

Main course side dishes

Fried baby potatoes with dried thyme, oregano and garlic
Aioli

Dressing of the week

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

Organic rye bread and white bread (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

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