

MANDAG

VARM RET

Kylling i rød karry med stegt grønt,
chili, forårsløg og ris

GRØN RET

Courgetter i rød karry med stegt grønt,
chili, forårsløg og ris (VG)

PÅLÆG

Kartofler med løvstikke-
mayonnaise (Æ), rygeost (L),
radisecrudité, rugkrummer (G)
og urter (V)

Tunsalat (F - L - Æ) med dild,
cornichoner, løgringe,
chips og urter

Grillede auberginer med
sesamdressing (SE - L),
syltede auberginer, spirer
og urtesalat (VG)

SALAT

Kålsalat med sesam (SE),
fermenteret kål, kinaradiser
og krydret dressing (F)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



(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

TIRSDAG

VARM RET

Pasta Carbonara (G - Æ) med røgede og stegte svampe, hvid sauce (L), parmesan (L) og persille (V)

PÅLÆG

Tomater med mozzarella (L), citronmayonnaise (Æ), ristede solsikkekerner og rucola (V)

Pølsesalat (L - Æ - SE) med syltede rødløg, baconcrumble og urter

Stegte kalkunlår med løgpuré (L), syltede grøntsager, ristet boghvede og urter

SALAT

Pintobønnesalat med basilikum og marinerede courgetter (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



ONSDAG

VARM RET

Tarteletter (G - L) med skinke, ærter, gulerødder, selleri (S), purløg og karse

Vi tilbereder 2 tarteletter per person

GRØN RET

Tarteletter (G - L) med blomkål, ærter, gulerødder, selleri (S), purløg og karse (V)

Vi tilbereder 2 tarteletter per person

PÅLÆG

Æg med dildmayonnaise (Æ), syltet fennikel, fennikelcrudité og ristede fennikelfrø (V)

Oksespegepølse med remoulade (S - Æ - SE - SS - SP), ristede løg (G) og urter

Blomkålspuré med broccoli-crudite, urteolie og urter (VG)

SALAT

Grove salater med hvedekerner (G), karseolie og tyttebær (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



TORSDAG

Danske
klassikere

VARM RET

Fiskefrikadeller (Æ - G - L) med tatarsauce (L - Æ - SP),
grillet citron, dild og kartofler

Vi tilbereder 2 frikadeller per person

GRØN RET

Perlebygottokroketter (Æ - G - L) med tatarsauce
(L - Æ - SP), dild og kartofler (V)

Vi tilbereder 2 kroketter per person

PÅLÆG

Okse pate (L - Æ - G) med
syltede rødbeder og svampe

Hønsesalat (L - Æ - SE - S)
med hjertesalat, æbler, sprødt
kyllingeskind og urter

Sommersalat med rygeost-
dressing (L), agurker, radise-
crudité, rugkrummer (G)
og purløg (V)

SALAT

Salat med Ingrid rter, purløg
og gulerødder (VG)

Dagens salat

SØDT

Æblekage med
kanel (G - L -  )

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



(V)Vegetarisk (VG)Vegansk (G)Gluten (L)Laktose ( ) g (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

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



AAMANN
FROKOSTORDNING



FREDAG

SMØRREBRØDSDAG

Vi tilbereder 2 stk. smørrebrød per person

Tatar med estragonmayonnaise (Æ - SP), sukkersyltede stikkelsbær, gulerodsspaghetti og estragon

Stegt gris med røget Dijonnaise (Æ - SP), syltede hasselnødder (N), glaskål og kørvel

Svampesalat (L - Æ - SP) med kantareller og svampe fra Bygaard, æbler, syltede selleri (S), purløg, sprød boghvede og urter (V)

Vegetar

Svampesalat (L - Æ - SP) med kantareller og svampe fra Bygaard, æbler, syltede selleri (S), purløg, sprød boghvede og urter (V)

Gulerodstatar (SP - SS) med estragonmayonnaise (Æ - SP), sukkersyltede stikkelsbær, gulerodsspaghetti og estragon (V)

OST

To slags ost (L) med kompot og rugknækbrød (G) (V)

SALAT

Kartoffelsalat med sommerkål, salsa verde og marinerede ærter (VG)

(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



MONDAY

WARM DISH

Chicken in red curry with stir-fried vegetables,
chili, spring onions and rice

GREEN DISH

Zucchini in red curry with stir-fried vegetables,
chili, spring onions and rice (VG)

COLD CUTS

Potatoes with lovage
mayonnaise (Æ), smoked
cheese (L), radish crudité,
rye crumbs (G) and herbs (V)

Tuna salad (F - L - Æ)
with dill, cornichons, onion rings,
crisps and herbs

Grilled eggplants with sesame
dressing (SE - L), pickled egg-
plants, sprouts and herb salad (VG)

SALADS

Cabbage salad with sesame (SE),
fermented cabbage, Chinese
radish and spiced dressing (F)

Salad of the day

NOMINATED FOR



WINNER OF COOK OFF



(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 34

AAMANN
FROKOSTORDNING



TUESDAY

WARM DISH

Pasta Carbonara (G - Æ) with smoked and fried mushrooms, white sauce (L), parmesan (L) and parsley (V)

COLD CUTS

Tomatoes with mozzarella (L), lemon mayonnaise (Æ), roasted sunflower seeds and rucola (V)

Sausage salad (L - Æ - SE) with pickled red onions, bacon crumble and herbs

Roasted turkey with onion purée (L), pickled vegetables, roasted buckwheat and herbs

SALADS

Pinto bean salad with basil and marinated zucchinis (VG)

Salad of the day

NOMINATED FOR



WINNER OF COOK OFF



(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

WEDNESDAY

WARM DISH

Tartlets (G - L) with ham, peas, carrots, celery (S),
chives and cress

We've prepared 2 tartlets per person

GREEN DISH

Tartlets (G - L) with cauliflower, peas, carrots,
celery (S), chives and cress (V)

We've prepared 2 tartlets per person

COLD CUTS

Eggs with dill mayonnaise (Æ),
pickled fennel, fennel crudité
and roasted fennel seeds (V)

Beef salami with remoulade
(S - Æ - SE - SS - SP), crispy
onions (G) and herbs

Cauliflower purée with
broccoli crudité, herb oil
and herbs (VG)

SALADS

Course salads with wheat
kernels (G), cress oil and
lingonberries (VG)

Salad of the day

NOMINATED FOR

WINNER OF COOK OFF



(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 34

AAMANN
FROKOSTORDNING



THURSDAY

Danish
classics

WARM DISH

Fish cakes (Æ - G - L) with tartar sauce (L - Æ - SP),
grilled lemon, dill and potatoes

We've prepared 2 fish cakes per person

GREEN DISH

Pearl barley risotto croquettes (Æ - G - L) with tartar
sauce (L - Æ - SP), dill and potatoes (V)

We've prepared 2 croquettes per person

COLD CUTS

Beef pâté (L - Æ - G)
with pickled beetroot
and mushrooms

Chicken salad (L - Æ - SE - S)
with gem lettuce, apples,
crispy chicken skin and herbs

Summer salad with smoked
cheese dressing (L),
cucumbers, radish crudité,
rye crumbs (G) and chives (V)

SALADS

Salad with Ingrid peas,
chives and carrots (VG)

Salad of the day

SWEET

Apple cake
with cinnamon
(G - L - Æ)

NOMINATED FOR



WINNER OF COOK OFF



(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

FRIDAY

"SMØRREBRØDS DAG"

We've prepared 2 smørrebrød per person

Tartar with tarragon mayonnaise (Æ - SP), sugar-pickled gooseberries, carrot spaghetti and tarragon

Fried pork with smoked Dijon mayonnaise (Æ - SP), pickled hazelnuts (N), kohlrabi and chervil

Mushroom salad (L - Æ - SP) with chanterelles and mushrooms from Bygaard, apples, pickled celery (S), chives, crispy buckwheat and herbs (V)

Vegetarian

Mushroom salad (L - Æ - SP) with chanterelles and mushrooms from Bygaard, apples, pickled celery (S), chives, crispy buckwheat and herbs (V)

Carrot tartar (SP - SS) with tarragon mayonnaise (Æ - SP), sugar-pickled gooseberries, carrot spaghetti and tarragon (V)

CHEESE

Two types of cheese (L) with compote and rye crispbread (G) (V)

SALAD

Potato salad with summer cabbage, salsa verde and marinated peas (VG)

NOMINATED FOR



WINNER OF COOK OFF



(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

