

Ricewood Lunch

MENU/UGE: 46

MANDAG 11-11-2024

Varm ret:	Græsk farsbrød (1,7,S) serveret med hjemmelavet tzatziki (7,H)	Grøn salat:	Frisk, sprød blandet grøn salat med 3 - 4 friske eller tørrede elementer
Vegetarisk ret:	Plantebaseret vegetarisk farsbrød (7)	Pålægsbuffet	Rullepølse (S) med rødløg & sky Spicy hønsesalat med chili (3)
Rig salat:	Græsk tomatsalat med bulgur og oliven (1)	Brød:	Friskbagt rugbrød & focacciabrød fra Spottag Bakery eller friskbagt madbrød fra eget bageri (kan indeholde spor af nødder) (1,8,11)

TIRSDAG 12-11-2024

Varm ret:	Sprøde tarteletter (2 per person) (1) med høns i asparges	Pålægsbuffet	Hjemmebagt leverpostej (1,S) med hjemmesyltede rødbeder Oksebryst serveret med peberrodscreme (6,7,12)
Vegetarisk ret:	Vegetarisk tarteletter med porrer & asparges	Ost:	Dagens udvalg af oste (7) med druer eller peberfrugt
Rig salat:	Rød- og grøn spidskålssalat med frisk grønt	Brød:	Friskbagt rugbrød & focacciabrød fra Spottag Bakery eller friskbagt madbrød fra eget bageri (kan indeholde spor af nødder) (1,8,11)
Grøn salat:	Frisk, sprød blandet grøn salat med 3 - 4 friske eller tørrede elementer		

ONSDAG 13-11-2024

Varm ret:	Thai kylling i kokos og karry (9) serveret med dampede brune fuldkornsris (spor af 1)	Pålægsbuffet	Hamburgerryg (S) serveret med aspargessalat (3) Røget filet (S) med æggestand (3,7) & purløg
Vegetarisk ret:	Thai soja-chunks i kokos og karry (6,9)	Kage:	Dagens skærekage fra Spottag Bakery (1,8)
Rig salat:	Thai inspireret spidskålssalat med sesam (11)	Brød:	Friskbagt rugbrød & focacciabrød fra Spottag Bakery eller friskbagt madbrød fra eget bageri (kan indeholde spor af nødder) (1,8,11)
Grøn salat:	Frisk, sprød blandet grøn salat med 3 - 4 friske eller tørrede elementer		

TORSDAG 14-11-2024

Varm ret:	Koteletter i fad (2 per person) (S), serveret med dampede brune fuldkornsris (spor af 1)	Pålægsbuffet	Roastbeef med friskhøvlet peberrod, remoulade (3,10) & stegte løg Citruslaksesalat pyntet med sort sesam (3,4,11)
Vegetarisk ret:	Ovnbagt selleribøf (9)	Ost:	Dagens udvalg af oste (7) med druer eller peberfrugt
Rig salat:	Edamamebønnesalat med peberfrugt og ristet sesam (6,11)	Brød:	Friskbagt rugbrød & focacciabrød fra Spottag Bakery eller friskbagt madbrød fra eget bageri (kan indeholde spor af nødder) (1,8,11)
Grøn salat:	Frisk, sprød blandet grøn salat med 3 - 4 friske eller tørrede elementer		

FREDAG 15-11-2024

Varm ret:	Svenske köttbullar serveret med kartoffel-rodfrugt-mos (9) & skysovs tilsmagt med ribsgelé	Pålægsbuffet	Æg (3) med purløg serveret med estragonmayonnaise (3) Kamsteg (S) serveret med rødkål
Vegetarisk ret:	Hjemmelavet falafel serveret med kartoffel-rodfrugt-mos (9)	Brød:	Friskbagt rugbrød & focacciabrød fra Spottag Bakery eller friskbagt madbrød fra eget bageri (kan indeholde spor af nødder) (1,8,11)
Rig salat:	Råkostsalat på spidskål, fennikel & agurk	Frugt:	Dagens friskskårede melon & frugter
Grøn salat:	Frisk, sprød blandet grøn salat med 3 - 4 friske eller tørrede elementer		

Allergener: 1. Gluten 2. Krebssdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg

mandag

11. november 2024, Uge 46

Varm ret	Græsk farsbrød (1,7,S) serveret med hjemmelavet tzatziki (7,H)
Vegetarisk ret	Plantebaseret vegetarisk farsbrød (7)
Rig salat	Græsk tomatsalat med bulgur og oliven (1)
Grøn salat	Frisk, sprød blandet grøn salat med 3 - 4 friske eller tørrede elementer
Pålægsbuffet	Rullepølse (S) med rødløg & sky Spicy hønsesalat med chili (3)
Brød	Friskbagt rugbrød & focacciabrød fra Spottag Bakery eller friskbagt madbrød fra eget bageri (kan indeholde spor af nødder) (1,8,11)

Allergener: 1. Gluten 2. Krebsdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg

tirsdag

12. november 2024, Uge 46

Varm ret	Sprøde tarteletter (2 per person) (1) med høns i asparges
Vegetarisk ret	Vegetarisk tarteletter med porrer & asparges
Rig salat	Rød- og grøn spidskålssalat med frisk grønt
Grøn salat	Frisk, sprød blandet grøn salat med 3 - 4 friske eller tørrede elementer
Pålægsbuffet	Hjemmebagt leverpostej (1,S) med hjemmesyltede rødbeder Oksebryst serveret med peberrodscreme (6,7,12)
Ost	Dagens udvalg af oste (7) med druer eller peberfrugt
Brød	Friskbagt rugbrød & focacciabrød fra Spottag Bakery eller friskbagt madbrød fra eget bageri (kan indeholde spor af nødder) (1,8,11)

Allergener: 1. Gluten 2. Krebsdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg

onsdag

13. november 2024, Uge 46

Varm ret	Thai kylling i kokos og karry (9) serveret med dampede brune fuldkornsrís (spor af 1)
Vegetarisk ret	Thai soja-chunks i kokos og karry (6,9)
Rig salat	Thai inspireret spidskålssalat med sesam (11)
Grøn salat	Frisk, sprød blandet grøn salat med 3 - 4 friske eller tørrede elementer
Pålægsbuffet	Hamburgerryg (S) serveret med aspargessalat (3) Røget filet (S) med æggestand (3,7) & purløg
Kage	Dagens skærekage fra Spottag Bakery (1,8)
Brød	Friskbagt rugbrød & focacciabrød fra Spottag Bakery eller friskbagt madbrød fra eget bageri (kan indeholde spor af nødder) (1,8,11)

Allergener: 1. Gluten 2. Krebsdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg

torsdag

14. november 2024, Uge 46

Varm ret	Koteletter i fad (2 per person) (S), serveret med dampede brune fuldkornsris (spor af 1)
Vegetarisk ret	Ovnbagt selleribøf (9)
Rig salat	Edamamebønnesalat med peberfrugt og ristet sesam (6,11)
Grøn salat	Frisk, sprød blandet grøn salat med 3 - 4 friske eller tørrede elementer
Pålægsbuffet	Roastbeef med friskhøvlet peberrod, remoulade (3,10) & stegte løg Citruslaksesalat pyntet med sort sesam (3,4,11)
Ost	Dagens udvalg af oste (7) med druer eller peberfrugt
Brød	Friskbagt rugbrød & focacciabrød fra Spottag Bakery eller friskbagt madbrød fra eget bageri (kan indeholde spor af nødder) (1,8,11)

Allergener: 1. Gluten 2. Krebsdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg

fredag

15. november 2024, Uge 46

Varm ret	Svenske köttbullar serveret med kartoffel-rodfrugt-mos (9) & skysovs tilsmagt med ribsgeleé
Vegetarisk ret	Hjemmelavet falafel serveret med kartoffel-rodfrugt-mos (9)
Rig salat	Råkostsalat på spidskål, fennikel & agurk
Grøn salat	Frisk, sprød blandet grøn salat med 3 - 4 friske eller tørrede elementer
Pålægsbuffet	Æg (3) med purløg serveret med estragonmayonnaise (3) Kamsteg (S) serveret med rødkål
Brød	Friskbagt rugbrød & focacciabrød fra Spottag Bakery eller friskbagt madbrød fra eget bageri (kan indeholde spor af nødder) (1,8,11)
Frugt	Dagens friskskårede melon & frugter

Allergener: 1. Gluten 2. Krebsdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg