

Frokost

- Kompagniet

UGENS HOVEDRET

UGE 33

MANDAG

Klassisk oksekødsasagne med løg, hvidløg, urter og tomat (1,7)

-

Vegetarlasagne med revet gulerod, soyaprotein, løg, hvidløg og urter (1,7)

TIRSDAG

Boller i karry med dansk svinekød og karrysovs lavet med kokosmælk, rød karry og fløde (1,7,G) (3 kødboller per person)

Kogte ris

Veganske risottokugler lavet med ris, blomkål og spinat (5 styk per person) Hertil karrysovs (1,7)

ONSDAG

Svensk pølseret med masser af pølser, tern af kartoffel, sauterede løg og cremet tomatsovs lavet med fløde og paprika, toppet med purløg (7,G)

-

Vegetar svensk "pølseret" med veganske pølser, rodfrugter, tern af kartoffel, løg og tomatsovs lavet med fløde og paprika, toppet med purløg (7)

TORSdag

Coq Au Vin - Fransk ret med kylling, bacon, perleløg, gulerødder, champignon, løg og nedkogt rødvin i skysauce

Kogte ris

Vegansk ratatouille med masser af grønt, rosmarin og tomat

FREDAG

Kogt hamburgerryg gratineret med krydderurtesennep (G) (1 skive per person)

Flødekartofler med løg, hvidløg og fløde (7)

Vegansk karrysquash på bund af gulerodspuré, toppet med frisee

UGENS KAGE

Kannelsnurre (1,3,7,8)

ALLERGENER

1 - Gluten 2 - Skaldyr 3 - Æg 7 - Laktose 8 - Nødder G - Gris

Vi skilter udelukkende med fem allergener, angivet som tal. Vær opmærksom på, at retterne kan indeholde spor af andre allergener end de angivne. Har du spørgsmål, er du altid velkommen til at kontakte os på 28979817

Frokost - Kompagniet

MAIN COURSE OF THE WEEK

WEEK 33

MONDAY

Classic beef lasagna with onion, garlic, herbs and tomato (1,7)

-

Vegetarian lasagna with grated carrot, soy protein, onion, garlic and herbs (1,7)

TUESDAY

Meatballs with pork and curry sauce made with coconut milk, red curry and cream (1,7,G) (3 meatballs per person)

Cooked rice

Vegan risotto balls made with rice, cauliflower and spinach (5 pieces per person)

Curry sauce (1,7)

WEDNESDAY

Swedish sausage dish with lots of sausages, diced potato, sautéed onions and creamy tomato sauce made with cream and paprika, topped with chives (7,G)

-

Vegetarian Swedish sausage dish with vegan sausages, root vegetables, diced potato, onion and tomato sauce made with cream and paprika, topped with

THURSDAY

Coq Au Vin - French dish with chicken, bacon, pearl onions, carrots, mushrooms, onions and boiled red wine in gravy

Cooked rice

Vegan ratatouille with lots of greens, rosemary and tomato

FRIDAY

Boiled hamburger back au gratin with herb mustard (G) (1 slice per person)

Creamed potatoes with onions, garlic and cream (7)

Vegan curry squash on a base of carrot puree, topped with frisee

CAKE OF THE WEEK

Kanelsnurre (1,3,7,8)

ALLERGENS

1 - Gluten 2 - Seafood 3 - Eggs 7 - Lactose 8 - Nuts G - Pork

We only display five allergens, stated as numbers. Be aware that the dishes may contain traces of allergens other than those listed. If you have any questions, you are always welcome to contact us at 28979817