

MANDAG

Pålæg

Sprængt oksebryst med klassisk peberrodsflødecreme, syltede rødbeder og karse (M)(SEN)
Æggesalat med karry, æble og purløg (SEN)(Æ)

Vegansk pålæg

Plantmate-salat med stegte svampe, bladselleri, løg og radiser,
toppet med snittet purløg og karse (SEL)

Salater

Sprød salat med romaine, marinerede ærter, frisk mangetout, basilikumvinaigrette og krydderurter
(SEN)

Fyldig salat med bagte gulerødder, gulerodscrudité, snittet grønkål, syltede æbler og rosiner,
toppet med frisk kørvel og estragon

Dagens varme ret

Krydret gul karry med kødboller af gris (3 stk.) (M)(Æ)

Dagens grønne ret

Krydret gul karry med urteboller (3 stk.) (S)(SEN)(SEL)

Garniture til hovedret

Dampede ris med ingefær og hvidløg
Hjemmelavet æblechutney

Ugens dressing

Mormordressing, Spinat-kørvel dressing, Basilikum-tomatdressing

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

T I R S D A G

Pålæg

Teriyakimarineret grisebryst med misomayonnaise og syltede agurker (S)(Æ)(SEN)
Skaldyrssalat med bagt selleri, syltede æbler, dild og karse (K)(Æ)(M)(SEN)(F)(SEL)

Vegansk pålæg

Spread på karamelliseret blomkål, toppet med syltede blomkål, ristede solsikkekerner og dild

Salater

Sprød salat toppet med crudité af knudekål, råmarinerede pærer, ristede græskarkerner og god olivenolie

Salat med friske tomater, agurk, rødløg og persille, vendt med krydrede kikærter og toppet med feta og marinerede oliven (M)

Dagens grønne ret

Svampegryde med stegt plantefars, selleri, løg og urter (SEL)

Garniture til hovedret

Knuste kartofler med sennep, løvstikke og bagte hvidløg (SEN)
Gremolata på persille, citronskal, bagte hvidløg og ristede mandler til topping (N)

Ugens dressing

Mormordressing, Spinat-kørvelldressing, Basilikum-tomatdressing

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

ONSDAG

Pålæg

Lufttørret coppa af grisenakke med bagte cherrytomater, løvstikkemayonnaise og frisk timian (SEN)(Æ)

Hønsesalat med karry, bladselleri, æble og ristet kyllingskind (Æ)(SEN)(SEL)

Vegansk pålæg

Saltbagt, røget knoldselleri i skiver med tatardressing, syltede rødløg og karse (SEL)

Salater

Let middelhavssalat af romaine, radicchio og frisée toppet med krydderurte-vinaigrette, friske krydderurter og brødcroustons (G)(SEN)

Asiatisk, fyldig salat med rød og hvid spidskål, grape, frisk lime, sesam og ponzu, toppet med thaibasilikum og mynte (SES)(S)

Dagens varme ret

Chop suey med økologisk kylling og grøntsager (K)(S)(SES)

Dagens grønne ret

Vegansk chop suey med økologisk tofu og grøntsager (SES)(S)

Garniture til hovedret

Nudler med grønne bønner, spinat, bambus og teriyaki (S)(SES)(G)

Frisk lime, koriander og chili til topping

Ugens dressing

Mormordressing, Spinat-kørveldressing, Basilikum-tomatdressing

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

T O R S D A G

Pålæg

Roastbeef med grov remoulade, sprøde løg og peberrod (SEN)(SEL)(Æ)(G)
Halve æg med rejer, dildmayonnaise og urter (Æ)(K)(SEN)

Vegansk pålæg

Romesco spread med bagte tomater, friske tomater og rød basilikum

Salater

Hjertesalat og romaine med "cæsardressing", toppet med tyttebær, ristede solsikkekerner og brøndkarse (M)

Belugalinsesalat med grønkål og bagte gule beder, toppet med tern af syltede gule beder og snittet persille

Dagens varme ret

3 stk. krydrede oksekofta

Dagens grønne ret

3 stk. krydrede veganske kofta

Garniture til hovedret

Tyrkisk rispilaf med krydderier, rosiner og ristede mandler (N)
Fladbrød med vegansk persillesmør, hvidløg og sesam (G)(SES)
Råsyltet, fintsnittet rød spidskål med persille og nigellafrø
Yoghurtdressing med mynte og citron (M)

Dagens kage

Pistaciekage (G)(N)(M)(Æ)

Ugens dressing

Mormordressing, Spinat-kørveldressing, Basilikum-tomatdressing

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

**Mad
Værk**
Ret godt for alle

F R E D A G

Pålæg

Porchetta med grov urtepesto og balsamicosyltede løg
Koldrøget laks med rygeostcreme, syltet glaskål, radisecrudité og karse/dild-topping
(F)(M)(SEN)(Æ)

Vegansk pålæg

Avocado i skiver med urtemayonnaise, bagte tomater og krydret dukkah på ristede solsikkekerner (N)

Salater

Salat på spinat, hjertesalat og rucola, toppet med marinerede ferskner, friske hindbær og feta samt olivenolie og balsamicoglace (M)

Fyldig rød quinoasalat med appelsin, tomat og rød spidskål,
tilsmagt med varme krydderier, lime og kørvel

Dagens varme ret

Cassoulet på grisenakke med røget bacon, smørbonner og rødder

Dagens grønne ret

Vegansk cassoulet med Plant Mate, røget tofu, smørbonner og rødder (S)

Garniture til hovedret

Dampet perlebyg med stegte rosenkål, løg, hestebønner og krydderurter (G)
Grov urtepesto med solsikkekerner og citron

Ugens dressing

Mormordressing, Spinat-kørvelldressing, 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

(SUL) = Sulfit

MONDAY

Toppings

Salt-cured beef brisket with classic horseradish cream, pickled beets and garden cress (M)(SEN)
Egg salad with curry, apple and chives (SEN)(Æ)

Vegan cold cuts

Plant Mate salad with sautéed mushrooms, celery, onions and radishes,
topped with sliced chives and garden cress (SEL)

Salads

Crispy salad with romaine, marinated peas, fresh mangetout, basil vinaigrette and herbs (SEN)

Hearty salad with baked carrots, carrot crudité, shredded kale, pickled apples and raisins,
topped with fresh chervil and tarragon

Hot dish of the day

Spicy yellow curry with pork meatballs (3 pcs.) (M)(Æ)

Green dish of the day

Spicy yellow curry with herb balls (3 pcs.) (S)(SEN)(SEL)

Main course side dishes

Steamed rice with ginger and garlic
Homemade apple chutney

Dressing of the week

Classic sweet-sour cream dressing, Spinach-chervil dressing, Basil-tomato dressing

Organic rye bread and white bread (G)

T U E S D A Y

Toppings

Teriyaki-marinated pork belly with miso mayonnaise and pickled cucumbers (S)(Æ)(SEN)
Seafood salad with baked celery, pickled apples, dill and garden cress (K)(Æ)(M)(SEN)(F)(SEL)

Vegan cold cuts

Caramelized cauliflower spread topped with pickled cauliflower, roasted sunflower seeds and dill

Salads

Crispy salad topped with kohlrabi crudité, marinated pears, roasted pumpkin seeds and good olive oil

Salad with fresh tomatoes, cucumber, red onion and parsley, mixed with spiced chickpeas
and topped with feta and marinated olives (M)

Green dish of the day

Mushroom stew with sautéed plant-based mince, celery, onions and herbs (SEL)

Main course side dishes

Crushed potatoes with mustard, lovage and roasted garlic (SEN)
Gremolata with parsley, lemon zest, roasted garlic and toasted almonds 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)

W E D N E S D A Y

Toppings

Air-dried coppa from pork neck with baked cherry tomatoes, lovage mayonnaise and fresh thyme (SEN)(Æ)

Chicken salad with curry, celery, apple and crispy chicken skin (Æ)(SEN)(SEL)

Vegan cold cuts

Salt-baked, smoked celeriac slices with tartar dressing, pickled red onions and garden cress (SEL)

Salads

Light Mediterranean salad with romaine, radicchio and frisée topped with herb vinaigrette, fresh herbs and bread croutons (G)(SEN)

Hearty Asian salad with red and white pointed cabbage, grapefruit, fresh lime, sesame and ponzu, topped with Thai basil and mint (SES)(S)

Hot dish of the day

Chop suey with organic chicken and vegetables (K)(S)(SES)

Green dish of the day

Vegan chop suey with organic tofu and vegetables (SES)(S)

Main course side dishes

Noodles with green beans, spinach, bamboo and teriyaki (S)(SES)(G)
Fresh lime, coriander and chili for topping

Dressing of the week

Classic sweet-sour cream dressing, Spinach-chervil dressing, Basil-tomato dressing

Organic rye bread and white bread (G)

THURSDAY

Toppings

Roast beef with coarse remoulade, crispy onions and horseradish (SEN)(SEL)(Æ)(G)

Halved eggs with shrimp, dill mayonnaise and herbs (Æ)(K)(SEN)

Vegan cold cuts

Romesco spread with baked tomatoes, fresh tomatoes and red basil

Salads

Little gem and romaine with "Caesar dressing," topped with lingonberries, roasted sunflower seeds and watercress (M)

Beluga lentil salad with kale and baked yellow beets, topped with diced pickled yellow beets and chopped parsley

Hot dish of the day

Spiced beef kofta (3 pcs.)

Green dish of the day

Spiced vegan kofta (3 pcs.)

Main course side dishes

Turkish rice pilaf with spices, raisins and roasted almonds (N)

Flatbread with vegan parsley butter, garlic and sesame (G)(SES)

Raw-pickled finely shredded red cabbage with parsley and nigella seeds

Yogurt dressing with mint and lemon (M)

Cake of the day

Pistachio cake (G)(N)(M)(Æ)

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

Porchetta with coarse herb pesto and balsamic-pickled onions

Cold-smoked salmon with smoked cheese cream, pickled kohlrabi, radish crudité and cress/dill topping (F)(M)(SEN)(Æ)

Vegan cold cuts

Sliced avocado with herb mayonnaise, baked tomatoes and spiced dukkah on roasted sunflower seeds (N)

Salads

Salad with spinach, little gem and rocket, topped with marinated peaches, fresh raspberries and feta, finished with olive oil and balsamic glaze (M)

Hearty red quinoa salad with orange, tomato and red cabbage, seasoned with warm spices, lime and chervil

Hot dish of the day

Cassoulet with pork neck, smoked bacon, butter beans and root vegetables

Green dish of the day

Vegan cassoulet with Plant Mate, smoked tofu, butter beans and root vegetables (S)

Main course side dishes

Steamed pearl barley with sautéed Brussels sprouts, onions, broad beans and herbs (G)
Coarse herb pesto with sunflower seeds and lemon

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

ALLERGENS

(G) = Gluten

(K) = Crustaceans

(Æ) = Eggs

(F) = Fish

(J) = Peanuts

(S) = Soy

(M) = Milk

(N) = Nuts

(SEL) = Celery

(SEN) = Mustard

(SES) = Sesame

(LUP) = Lupin

(B) = Molluscs

(H) = Halal

(L) = Lactose

(SUL) = Sulphites