

Mandag den 16.marts

DE VARME RETTER

Varm / Halal:

Pitabrød med kål, tabbouleh, chilisaucе og yoghurt dressing. (G) (L) (H)
Serveres med **2 spsk. kyllingekebab** som tilbehør.

Vegansk:

3 stk. falafel med pitabrød, kål og tabbouleh, chilisaucе og plantedressing. (G) (V)

DET GRØNNE

Salat:

Cæsarsalat med croutoner og parmesan. (G) (L)

Salat:

Kartoffelsalat med creme fraiche, radiser, agurk og purløg. (L) (SE)

Lette grønne:

Mixsalat med vegansk pesto i skål. (V)

PÅLÆG

1. Gammeldags kogt hamburgerryg med italiensk salat. (SVIN)

Vegansk pålæg

1. Tomat, vegansk mayo, purløg og forårsløg. (V)
2. Svampepaté med syltede agurker. (V)

GASTRONOMI
SKOVRIDERKROEN
EN DEL AF
LASSE SKOV
Event Management

ALLERGENER Gluten = (G) Laktose = (L) Nødder = (N) Sennep = (S) Pescetar = (P)
Selleri = (SE) Hvidløg = (H) Svin = (SVIN)

Tirsdag den 17.marts

DE VARME RETTER

Varm:

2 stk. frikadeller med flødekartofler og syltede agurker. (SVIN) (G)

Vegansk:

Veganske frikadeller med planteflødekartofler og syltede agurker. (V)

Halal:

3 stk. kyllingefrikadeller med flødekartofler og syltede agurker. (G)

DET GRØNNE

Salat:

Kikærtesalat med friske og syltede blommer, grøn chili, koriander og pak choi. (V)

Salat:

Råkost med kål, gulerod og citron. (V)

Lette grønne:

Bittersalat med rapskimolie og citron. (V)

PÅLÆG

1. Kalkunbryst med karrymayo og padrons. (SE)

Vegansk pålæg

1. Pastinak i panko serveret som fiskefilet med vegansk remoulade og citron. (V)
2. Hummus. (V) (H)

ALLERGENER Gluten = (G) Laktose = (L) Nødder = (N) Sennep = (S) Pescetar = (P)
Selleri = (SE) Hvidløg = (H) Svin = (SVIN)

Onsdag den 18marts

DE VARME RETTER

Varm / Halal:

1 stk. fiskefrikadelle drysset med dild serveret med halv bagekartoffel, sauce tartar og citronbåde. (L) (G) (P)

Vegansk:

Pankopaneret selleri vendt i dijon, hørfrø og urter serveret med bagekartoffel, vegansk sauce tartar og citronbåde. (G) (V)

DET GRØNNE

Salat:

Grønne linser, marineret rå rosenkål, hjertesalat, edamamebønner og kimchimayo.

Salat:

Tomatsalat med basilikum, oliven, agurk, rødløg og feta serveret i skål ved siden af. (L)

Lette grønne:

Bittersalat med rapskimolie og citron. (V)

PÅLÆG

1. Salame Finocchiona med rød pesto og hakket artiskok. (SVIN)

Vegansk pålæg

1. "Hønsesalat" på svampe, hvide asparges og tofu. (V)
2. Kartoffelmadder med vegansk mayo og ristede løg. (V)

ALLERGENER Gluten = (G) Laktose = (L) Nødder = (N) Sennep = (S) Pescetar = (P)
Selleri = (SE) Hvidløg = (H) Svin = (SVIN)

Torsdag den 19.marts

Varm:

Pasta penne a la crème med bacon, persille, svampe og citronskal. (G) (SVIN)

Vegansk:

Glutenfri pasta penne a la crème med svampe, persille og citronskal. (V)

Halal:

Pasta penne a la crème med kalkunbacon, persille, svampe og citronskal. (G)

DET GRØNNE

Salat:

Hvide bønner med svampe, sesam og goma-dressing.

Salat:

Gule beder, bladbeder, forårsløg og blåbær. (V)

Lette grønne:

Hovedsalat med mormordressing lavet på plantefløde, citron og melis. (V)

PÅLÆG

1. Mortadella med grøn pesto og tomatkiver. (SVIN)

Ekstra pålæg

- Kalkunbryst med paprika, grøn pesto og tomat
- Makrelsalat (P)

KAGE

Muffins med rabarber og flormelis. (G) Vegansk citronkage. (G)

ALLERGENER Gluten = (G) Laktose = (L) Nødder = (N) Sennep = (S) Pescetar = (P)
Selleri = (SE) Hvidløg = (H) Svin = (SVIN)

Fredag den 20.marts

DE VARME RETTER

Varm / Halal:

2 stk. BBQ-kyllingelår med sort bønnecassoulet. (H)

Vegansk:

Bønnecassoulet med ris. (H)

DET GRØNNE

Salat:

Pasta med pesto, syltede peberfrugter og spinat. (G)

Salat:

Rødkålssalat med rosiner og appelsin.

Lette grønne:

Hovedsalat og rød hjertesalat med mormordressing på plantefløde, citron og melis.

PÅLÆG

1. Kalkun-chorizo med oliventapenade

Vegansk pålæg

1. Linsepostej (G)
2. Vegansk karrysalat (SE)

ALLERGENER Gluten = (G) Laktose = (L) Nødder = (N) Sennep = (S) Pescetar = (P)
Selleri = (SE) Hvidløg = (H) Svin = (SVIN)