

Mandag

Det lune

Duroc mørbrad i cremet estragon sauce med ovnstegte kartofler
(1,6,11,15)

Dagens vegetar: Chili sin Carne (6,7)

Pålægget

Skinke med sommersalat, agurk & urter (2,11)

Kyllingesalat med soltørret tomat pesto, rødløg, cherry tomater &
basilikum (2,11)

Æg med rejer, purløgscreme og spire (2,3,11)

Salaten

Couscoussalat med sommer grønt, mix salat & krydderurter (1)

Rå marineret rødbede med mynte, rucola og syltede bær

Dressing

Citron vinaigrette

Allergener:

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10.
Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr,

Tirsdag

Det lune

Coq au vin serveret med cous cous (1,6,10)

Dagens vegetar: Coq au vin (rodfrugter) serveret med cous cous (1,6,10)

Pålægget

Røget filet med asparges creme og frisk agurk og urtesalat (2,11)

Skagensalat med surimi, rejer, radise, revet squash og krydderurter (2,5,6,11)

Popcorn kylling (2 stk pr. pers) med spicy chili creme og peberfrugt (1,2,7,11)

Salaten

Salat med byg, agurk, edammebønner, æble & avokado (1,7)

Grøn salat af hjertesalat, mizuna, ærter, kartofler, springløg, basilikum og græskarkerner

Dressing

Dijondressing (2,6,11)

Allergener:

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr,

Onsdag

Det lune

Kylling i karry/salvie sauce & pasta penne (1,2,6)

Dagens vegetar: Veggi boller Albondigas med bouillon kogt ris (4 stk pr person) (1,6)

Til Brød

Cajun marinerede kylling inderfilet (1stk pr. pers) med mexicansk mayonnaise & syltet gulerødder (2,11)

Roastbeef med pickles, agurkesalat og ærteskud

Skinkesalat med rødløg & ærter (2,11)

Salaten

Melonsalat med romain, agurk, oliven & rødløg

Violet spidskålssalat med savoykål, peberfrugt, haricote verts og gule flækærter

Dressing

Lime tahini dressing (8)

Allergener:

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr,

Torsdag

Det lune

Nakke af gris med skysauce, syltet agurker & hvide kartofler
(1,6,15)

Dagens vegetar: Napolitansk gryde serveret med pasta penne &
revet parmesan (1,2,6,7)

Til Brødet

Røget mediser med remoulade, ristede løg & karse (1,2,11)

Fjerkræspålæg med salsa verte, agurk og urter (2,11)

Tunsalat med ærter, majs og springløg (2,3,11)

Salaten

Rissalat med semi dry tomater, zucchini, rucola, bagt sweet
potato

Grønsalat med chili, peberfrugt, sugarsnaps og ristet sesam (8)

Dressing

Persille vinaigrette

Allergener:

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10.
Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr,

Fredag

Det lune

Kyllinge frikadeller (2 stk pr mand) med squashtzatziki & rosmarin stegte kartoffelbåde (1,2,6,11)

Dagens vegetar:

Vegetar hakkebøf med "bearnaise" sauce og persille kartofler (1,6,7)

Til Brød

Fennikel salami med persille/hvidløgss mayonnaise og bagte halve cherry tomater (2,11)

Klassisk hønsesalat med asparges, champignon og rødløg (2,11)

Ægge frittata med kartofler, peberfrugt og krydderurter (2)

Salaten

Broccolisalat med gulerødder og majs vend i grov sennepsdressing (2,6,11)

Pastasalat med spinat, ærter, agurk & rødløg, toppet med ristede kerner (1)

Dressing

Pesto dressing (2,6,11)

Allergener:

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr,