

# MANDAG

## VARM RET

Pasta (G) med kylling i tomatsauce og bagte tomater

## GRØN RET

Pasta (G) med hvide bønner i kraftig tomatsauce med bagte tomater (VG)

## PÅLÆG

Tomat med tomatmayonnaise (Æ), boghvede og urter (V)

Salami af gris med pesto (L)

Grillet peberfrugt med romanesco dressing (G) og brød croutoner (G) (VG)

## SALAT

Bønne salat med citrus marineret courgetter og oregano (VG)

Dagens salat

VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



Nomineret til  
Kantineprisen 2026



# TIRSDAG

## VARM RET

Kalvefrikassé (L) med ærter, gulerødder og nye kartofler

## GRØN RET

Frikassé med sojabønner (SY), ærter og gulerødder i cremet sauce (L) med kartofler

## PÅLÆG

Æg med syltet fennikel, dildmayonnaise (Æ) og urter (V)

Rødbedetatar med syltede perleløg og urter (VG)

Skinke med italiensk salat (L - Æ)

## SALAT

Perlebyg (G) med ærter, saltet agurk og dild (VG)

Dagens salat

VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



Nomineret til  
Kantineprisen 2026



# ONSDAG

## VARM RET

Tærte (G - L - Æ) med porre, spinat, broccoli, mungbønner, hytteost (L) og danske oste (L)(V)

*Vi tilbereder 1 stykke per person*

## PÅLÆG

Svinebryst med  
svampemayonnaise (Æ)  
og syltede svampe

Kyllingesalat (L - Æ - SP) med  
selleri (S) kyllingeskind og kar-  
se

Kartofler med løvstikkemayon-  
naise (Æ), kartoffel spåner og  
urter

## SALAT

Pasta salat (G - L)  
med pesto (L),  
ristede solsikkekerner  
og rucola (V)

Dagens salat

VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudtjernet"



Nomineret til  
Kantineprisen 2026



# TORSDAG

## VARM RET

Frikadeller af gris (G - L - Æ) med kartoffelsalat (G - L - Æ)

*Vi tilbereder 2 frikadeller pr person*

## GRØN RET

Blomkålskroketter (G-Æ) med kartoffelsalat (G - L - Æ)

*Vi tilbereder 2 kroketter pr person*

## PÅLÆG

Okse spegepølse  
med remoulade  
(S - Æ - SP - SS)  
og ristede løg (G)

Leverpostej af gris (G - L - Æ)  
med bacon og svampe

Sommersalat med rygeost (L)  
agurk og radiser (V)

## SALAT

Råkost med rødder, nødder (N)  
æbler og citron (VG)

Dagens salat

## SØDT

Kokos toppe  
(Æ - L)  
med chokolade

VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudtjernet"



Nomineret til  
Kantineprisen 2026



VINDER AF COOK OFF  
"Sol over Gudhjem"



Nomineret til  
Kantineprisen 2026



# AAMANN'S

## FROKOSTORDNING

# FREDAG



### SMØRREBRØDSDAG

*Vi tilbereder 2 stk. smørrebrød per person*

Grillet svinebryst med æble kompot,  
sennepscreme (SP), syltede stikkelsbær og sprøde svær

Kyllingesalat (L - Æ - SP - S) med hjertesalat, æble, selleri (S),  
sprødt kyllingeskind og karse

Æg og tomat med tomatmayonnaise (Æ),  
sprøde mandler (N), glaskål og urter (V)

#### Vegetar

Æg og tomat med tomatmayonnaise (Æ),  
sprøde mandler (N), glaskål og urter (V)

Asparges med røget citronmayonnaise (Æ),  
sprød parmesan (L), ristede løg (G) og ærteskud (V)

### OST

To slags ost (L)  
med appelsinkompot  
og rugflager (G) (V)

### SALAT

Kålsalat med quinoa,  
syltede gulerødder  
og mandler (N) (VG)

(V)Vegetarisk (VG)Vegansk (G)Gluten (L)Laktose (Æ)Æg (SY)Soya (S)Selleri (N)Nødder (JN)Jordnød

(F)Fisk (K)Krebsdyr (B)Bløddyr (SP)Sennep (SE)Sesam (SS)Svovldioxid & sulfitter (LU)Lupin

For yderligere info om allergener, ring på 20805200 | Der tages forbehold for ændringer i menuen