

Thai

Mandag

Varm ret

Andebryst i sur/sød sauce toppet med sesam(E)

Hertil dampede ris

Vegetarisk alternativ: Peberfrugter, broccoli, gulerødder & grønne linser i sur/sød sauce toppet med sesam(E)

Salatbar

Sukkerærter, edamamebønner, stegte broccoli, kålsalat, gulerødder & peanuts(N)

Avokado toppet med springløg med sriracha chili

Nudelsalat med asiatisk marinade(H,G,B)

Salatmix med kinakål

Ugens sprøde toppings

Sukkerristede peanuts(N), chilinuts (N,G) & 2 x ugens sprøde toppings(L,G,N)

Ugens dressinger

Mexikansk dressing (H,L,Æ,D)(18%)

Grøn dressing (L,Æ,D) (30%)

Asiatisk vinaigrette med lime (G,H,B,E)

Kold anretning

Klassisk pålæg: Hønsesalat(L,Æ,D) med løg, purløg, peberfrugt & grønt

Moderne pålæg: Coppa(S) med mild urteaioli(H,Æ,D) & syltede gule løg

Brød

Friskbagt rugbrød (G,E)

gastro13

STOP SPILD AF MAD

Får i for meget mad?

Lad os finde det rette niveau & bekæmpe
madspild sammen

(L)= indeholder laktose (F)=indeholder fisk
(G) = indeholder gluten (S)= indeholder svinekød
(H)=indeholder hvidløg (N)= indeholder nødder & jordnødder
(Æ)=indeholder æg (A)=indeholder skaldyr & bløddyr
(B)= indeholder soja (C)= indeholder selleri
(D)=indeholder sennep (E)=indeholder sesamfrø
(I)= indeholder lupin (J)= indeholder svovldioxid & sulfitter

Har spørgsmål til allergener i maden? Kontakt os på mail@gastro13.dk eller på tlf.: 61101313

Husk at alle på frokostordningen kan
benytte fordelskortet som giver 5%
rabat med brug af firmamail

Fisk 2 x pr. uge

Tirsdag

Hovedret

Laksemousse(L,F,Æ,D)

Toppet med caviart, asparges, krebs(A), tomat & urter

Hertil mørke surdejsboller(G)

(Surdejsboller varmes 6-8 min. v. 220 grader)

Vegetarisk alternativ: Avocadomousse(L) toppet med caviart, asparges, tomat & urter

Salatbar

Spidskål, ærter, peberfrugt, tomat, blomkålsris & haricot verts

Rødbedesalat med salatost(L)

Pastasalat med grønt(G)

Crisp salatmix

Pålægsanretning

Klassisk pålæg: Flæskesteg(S) med hjemmesyltede agurker(J)

Moderne pålæg: Salami ventricina(S) med syltede bøgehatte & trøffelcreme(D,Æ)

Brød

Softkerne rugbrød (G,E)

gastro 13

STOP SPILD AF MAD

Får i for meget mad?

Lad os finde det rette niveau & bekæmpe
madspild sammen

(L)= indeholder laktose (F)=indeholder fisk
(G) = indeholder gluten (S)= indeholder svinekød
(H)=indeholder hvidløg (N)= indeholder nødder & jordnødder
(Æ)=indeholder æg (A)=indeholder skaldyr & bløddyr
(B)= indeholder soja (C)= indeholder selleri
(D)=indeholder sennep (E)=indeholder sesamfrø
(I)= indeholder lupin (J)= indeholder svovldioxid & sulfitter

Har spørgsmål til allergener i maden? Kontakt os på mail@gastro13.dk eller på tlf.: 61101313

Husk at alle på frokostordningen kan
benytte fordelskortet som giver 5%
rabat med brug af firmamail

Onsdag

Varm ret

Pindebøf med sauce choron(L) & stegte petitkartofler

Vegetarisk alternativ: Marineret tofu & grønne bønner med sauce choron(L) & stegte petitkartofler

Blandede salater

Bønnesalat med ærter, rødløg, hjertesalat, mozzarella(L), persille & estragon

Grønkålssalat med edamame, soltørrede tomater, æble, blomkål & sukkerristede solsikkekerner

Sødt

Æbleskiver(G) med hindbærmarmelade & sukker

Kold anretning

Klassisk pålæg: Spegepølse(S) med remoulade(D,Æ,C), ristede løg(G) & frisk agurk

Moderne pålæg: Porchetta(S) med sennepsmayo(D,Æ) & hjemmesylt

Brød

Gourmet rugbrød (G,E)

gastro 13

STOP SPILD AF MAD
Får i for meget mad?

Lad os finde det rette niveau & bekæmpe
madspild sammen

(L)= indeholder laktose (F)=indeholder fisk
(G) = indeholder gluten (S)= indeholder svinekød
(H)=indeholder hvidløg (N)= indeholder nødder & jordnødder
(Æ)=indeholder æg (A)=indeholder skaldyr & bløddyr
(B)= indeholder soja (C)= indeholder selleri
(D)=indeholder sennep (E)=indeholder sesamfrø
(I)= indeholder lupin (J)= indeholder svovldioxid & sulfitter

Har spørgsmål til allergener i maden? Kontakt os på mail@gastro13.dk eller på tlf.: 61101313

Husk at alle på frokostordningen kan
benytte fordelskortet som giver 5%
rabat med brug af firmamail

Torsdag

Varm ret

Flæskestegsburger(S,G,L) med brun sauce(S), rødkål & taffelchips

Vegetarisk alternativ: Vegetarisk "flæskestegsburger" med hasselbagt knoldselleri(G,L), brun sauce, rødkål & taffel chips

Blandede salater

Frisk rødkålssalat med mandariner, pære, mandler & honning

Grøn blandet salat med æble, rødløg, rosenkål & tranebær(J)

Forkælelseshapser

Sprød kylling(G)

1 stk. pr person (varmes 5-8 min. v. 220 grader)

Kold anretning

Klassisk pålæg: Makrel(F) med mayo(Æ,D) & karse

Moderne pålæg: Mortadella(S) med snackpeber & syltede rødløg

Brød

Græskarkernerugbrød med durumhvedekerner (G)

gastro 13

STOP SPILD AF MAD
Får i for meget mad?

Lad os finde det rette niveau & bekæmpe
madspild sammen

(L)= indeholder laktose (F)=indeholder fisk
(G) = indeholder gluten (S)= indeholder svinekød
(H)=indeholder hvidløg (N)= indeholder nødder & jordnødder
(Æ)=indeholder æg (A)=indeholder skaldyr & bløddyr
(B)= indeholder soja (C)= indeholder selleri
(D)=indeholder sennep (E)=indeholder sesamfrø
(I)= indeholder lupin (J)= indeholder svovldioxid & sulfitter

Har spørgsmål til allergener i maden? Kontakt os på mail@gastro13.dk eller på tlf.: 61101313

Husk at alle på frokostordningen kan
benytte fordelskortet som giver 5%
rabat med brug af firmamail

Fredag

Kold & lun anretning

Leverpostej(S,G,L) med svampe, rødbeder & frisk agurk

Frikadeller(S,L,G) med lun rødkål(J)
1 stk. pr. person

Krydrede sild(F) med æble- & karrysalat(Æ,L,D)

Tarteletter med høns i asparges(L,G)
2 stk. pr person

Frisk rødkålssalat med valnødder(N), appelsin & grønkål

Vegetarisk alternativ: Vegetar platte (G,L)

Brød

Gulerodsrugbrød med hørfrø, solsikkekerner, hvede & byg(G,E)
&
Frankbrød(G)

gastro 13

STOP SPILD AF MAD
Får i for meget mad?
Lad os finde det rette niveau & bekæmpe
madspild sammen

(L)= indeholder laktose (F)=indeholder fisk
(G) = indeholder gluten (S)= indeholder svinekød
(H)=indeholder hvidløg (N)= indeholder nødder & jordnødder
(Æ)=indeholder æg (A)=indeholder skaldyr & bløddyr
(B)= indeholder soja (C)= indeholder selleri
(D)=indeholder sennep (E)=indeholder sesamfrø
(I)= indeholder lupin (J)= indeholder svovldioxid & sulfitter
Har spørgsmål til allergener i maden? Kontakt os på mail@gastro13.dk eller på tlf.: 61101313

Husk at alle på frokostordningen kan
benytte fordelskortet som giver 5%
rabat med brug af firmamail