



# Menu uge 4

Så er vi halvvejs igennem vinteren

<b>Mandag</b>	Rødbede råkost med ingefær og salatostetern Bulgurssalat med bagt knoldselleri, frisk bladselleri og syltet græskar (1,9) samt dressing
<b>Pålæg</b>	Leverpostej med bacondrys og stegte svampe (1,6,7) Fiskefrikadeller m. remolade & citron (1,3,4,7,10,15) Kebabsalat m. sweet chili & linser (3,6,7,8,9,10,11,15,16)
<b>Varmt</b>	Butterchicken med raita og ris (7,15,16)
<b>Vegetar</b>	Butter"Nochicken" med raita og ris (6,7,15,16)
<b>Minus gris</b>	Butterchicken med raita og ris (7,15,16)
<b>Tirsdag</b>	Salat a la Cæsar (1,7) Blandet korn med grillet peberfrugt, rødløg og citron (1,15) samt dressing
<b>Pålæg</b>	Dild sild (3,4,10,15) Roastbeef med Pickles og peberrod (1,15) Skinkesalat med drueagurker og purløg (3,7,10,15)
<b>Varmt</b>	Spidsbryst med persille kartofler og peberrodssauce (7)
<b>Vegetar</b>	Veggiebøf med persille kartofler og peberrodssauce (1,3,7,15)
<b>Minus gris</b>	Spidsbryst med persille kartofler og peberrodssauce (7)
<b>Onsdag</b>	Hvidkålssalat med ananas og rosiner Ristet kikærtesalat med tomat, agurk og urter samt dressing
<b>Pålæg</b>	Spegeskinke med melon Turkeyloaf med olivetapanade og semidryed tomater (1,3,7,15,16) Bornholmersalat (3,4,7,10,15)
<b>Varmt</b>	Biksemad med rødbeder og bearnaiscreme (3,10,15)
<b>Vegetar</b>	Grønt-biksemad med rødbeder og bearnaiscreme (3,9,10,15)
<b>Minus gris</b>	Biksemad med okse med rødbeder og bearnaiscreme (3,10,15)
<b>Kage</b>	Bagerens kage (1,3,7,8)
<b>Torsdag</b>	Grøn mixsalat med ærter/majs, rødløg, tomat og agurk (15) Bagte jordkokker med karse, hvide bønner, lime og brændt hvidløg (15,16) samt dressing
<b>Pålæg</b>	Kylling med rabarber og syltede agurker Pastrami med grillet peberfrugt og pesto (7,8,16) Wienersalat (3,6,7,10,15)
<b>Varmt</b>	Taco torsdag med krydret okse og salsa (9,15,16)
<b>Vegetar</b>	Taco torsdag med krydret veggimince og salsa (1,3,6,9,10,11,15,16)
<b>Minus gris</b>	Taco torsdag med krydret okse og salsa (9,15,16)

Kejserindens Gryder A/S sætter en ære i at levere mad, der skaber gode oplevelser og livskvalitet.

Vi forbeholder os ret til smagsfulde ændringer. / TLF: 21666630 E-mail: [bestilling@kejserindens-gryder.dk](mailto:bestilling@kejserindens-gryder.dk)

Allergener vil være mærket på menuen med nummer / er man i tvivl kan man altid ringe til os.

Vi kan oplyse yderligere om allergener i produkterne ved henvendelse til os.

1. Gluten, 2. Krebsskaldyr, 3. Æg, 4. Fisk, 5. Jordnødder, 6. Soja, 7. Mælk/Laktose, 8. Nødder, 9. Selleri, 10. Sennep, 11. Sesamfrø, 12. Svovldioxid eller sulfitter over 10mg/kg, 13. Lupin, 14. Bløddyr, 15. Løg, 16. Hvidløg nr. 15+16 er IKKE Allergener - men vi vælger at oplyse om dette