

Mandag

Den varme ret: Stegt kylling bryst på bund af knust knoldselleri og grøn pesto (1 Stk. Pr. Person) (G/L)

Pålæg: Spegepølse med agurk relish

Pålæg: Skinkesalat med svampe og purløg

Grøn salat: Blandet salat med agurk, feta og mynte (L)

Kreativ salat: Cremet pastasalat med ærter, majs, peberfrugt og syltede gulerødder (G/L)

Dressing: Sauce tartar (L)

Ekstra: Kogte æg på bund af spæde salater og hjemmelavet mayonnaise

Brød: Koldhævet surdejsbrød og friskbagt rugbrød fra den lokale bager

Tirsdag

Den varme ret: Braiseret Oksebryst med peberrods sauce og syltede løg serveret med kogte kartofler (1 Stk. Pr. Person) (L)

Pålæg: Rullepølse med sky, løg og karse

Pålæg: Hønsesalat med syltede agurker og bacon

Fisk: Stegt kuller med fennikel crudite, dild og æbler

Grøn salat: Tricolore af peberfrugter med spæder salater og fint snittet urter

Kreativ salat: Bagte spidskål med hvidløg og timian, bønner, ærter og shiso

Brød: Koldhævet surdejsbrød og friskbagt rugbrød fra den lokale bager

Onsdag

Den varme ret: Frikadeller med kold kartoffelsalat og surdejsbrød (2 Stk. Pr. Person) (G/L)

Pålæg: Røget kalkun med frisk peberfrugt

Pålæg: 3 slags pate med asier og timian

Grøn salat: Tomat salat med reduceret balsamico, mozzarella, basilikum og oliven (L)

Kreativ salat: Kold kartoffelsalat med radiser, purløg, dijon og toppet med karse

Ekstra: Ugens ostenretning med sødt (L)

Dressing: Mild hvidløgs dressing (L)

Brød: Koldhævet surdejsbrød og friskbagt rugbrød fra den lokale bager

Torsdag

Den varme ret: Byg selv stjernesnud (1 Stk. Pr. Person) (G)

Fyld til stjernesnud: Formbrød, marinerede skaldyr, halvt æg og rød dressing (G/L)

Pålæg: Hamburgerryg med revet peberrod, små radiser og karse

Grønt til stjernesnud: Sprøde salat, agurk, tomat og citronbåde

Kreativ salat: Spidskål vendt med estragon, ristede solsikkekerner, ærter og løg

Kage: Mørke chokolade cookies

Brød: Koldhævet surdejsbrød og friskbagt rugbrød fra den lokale bager

Fredag

Den varme ret: Wok amok med stegt kylling og gule jasmin ris

Pålæg: Langtidsstegt okse med bagte løg og timian

Pålæg: Spicy tunsalat med rødbedespice og kimchi (L)

Grøn salat: Squash med majs, svampe og citron vinaigrette

Kreativ salat: Råkost asien style med aromatiske spire

Brød: Koldhævet surdejsbrød og friskbagt rugbrød fra den lokale bager

Specialkost



Mandag

Vegetar/Veganer - Knust selleri med brændte løg, nødder og pesto

Minus Gris - Stegt kylling bryst på bund af knust knoldselleri og grøn pesto (1 Stk. Pr. Person) (G/L)

Tirsdag

Vegetar/Veganer - Burger med kikærtebøf, frisk grønt og sauce tatar

Minus Gris - Braiseret Oksebryst med peberrods sauce og syltede løg serveret med kogte kartofler (1 Stk. Pr. Person) (L)

Onsdag

Vegetar/Veganer - Veganske frikadeller med kartoffelsalat rørt med urter

Minus Gris - Okse frikadeller med kold kartoffelsalat med radiser, purløg, dijon og toppet med karse

Torsdag

Vegetar/Veganer - Cremet majs med rå marineret gulerødder og urter

Minus Gris: Byg selv stjernesud

Fredag

Vegetar/Veganer - Wok med stegte grøntsager og gule ris

Minus Gris - Wok amok med stegt kylling og gule jasmin ris