

MANDAG 28-10-2019

Varm ret: Svinekam (1 pr. per.) "asian style" i rød karrysauce med bambus, limeblade og kikærter. Hertil kogte ris. (S)

Vegetar: Risotto med sorte ris og kantareller

Rig salat: Bønnesalat med dijonvinaigrette, syltede rødløg og estragon (3,10)

Grøn salat: Dagens grønne salat med dressing

Pålægsbuffet: Kalkunbryst stegt med pesto, anrettet med marinerede artiskokker (8,H,7)
Æggesalat (3)

Ost: Udvalg af oste med tilbehør (7)

Overraskelse: Dagens overraskelse

Brød: Friskbagt hvidt brød og rugbrød (1,7)

Allergenebeskr 1. Gluten 2. Krebsdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg

TIRSDAG 29-10-2019

Varm ret: Kylling danoise (1 pr. per.) med skysauce, rabarberkompot og agurkesalat

Vegetar: Stuede svampe, løg og grønkål, serveret med kartofler

Rig salat: Rødkålsalat med balsamico, honning og ristede græskarkerner

Grøn salat: Dagens grønne salat med dressing

Pålægsbuffet: Flæskesteg med rødkål (S)
Karrysild med æbler og kapers (4)

Ost: Udvalg af oste med tilbehør (7)

Overraskelse: Dagens overraskelse

Brød: Friskbagt hvidt brød og rugbrød (1,7)

Allergenebeskr 1. Gluten 2. Krebsdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg

ONSDAG 30-10-2019

Varm ret: Rødvinsbraiseret oksecuvette (1 pr. per.) anrettet med svampesauce, bagte rødder og rosmarinstegete kartofler (H)

Vegetar: Ristet polenta med selleripuré og bagte rødder (9)

Rig salat: Æble-bulgursalat med bagt græskar (7,1)

Grøn salat: Dagens grønne salat med dressing

Pålægsbuffet: Skinke med italiensk salat (S,3,7)
Hønsesalat med cornichons, svampe og bacon (S,3,7)

Ost: Udvalg af oste med tilbehør (7)

Overraskelse: Dagens overraskelse

Brød: Friskbagt hvidt brød og rugbrød (1,7)

Allergenebeskr 1. Gluten 2. Krebsdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg

TORS DAG 31-10-2019

Varm ret: Kalkunryde (1 pr. per.) med svampe, paprika, tomat og løg, serveret med kogte ris (H)

Vegetar: Efterårs-minestrone med sæsonens grøntsager og kartofler (H)

Rig salat: Broccolisalat med limecreme, rødløg, tranebær og bacon (S,7)

Grøn salat: Dagens grønne salat med dressing

Pålægsbuffet: Hjemmelavet paté med soltørrede tomater og oliven (S,3,7,H)
Grov laksesalat med æbler, selleri og ristede valnødder (4,9,8)

Ost: Udvalg af oste med tilbehør (7)

Overraskelse: Dagens overraskelse

Brød: Friskbagt hvidt brød og rugbrød (1,7)

Kage: Mazarinkage bagt med citron og hasselnødder (1,3,7,8)

Allergenebeskr 1. Gluten 2. Krebsdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg

Varm ret: "byg-selv" tortilla (1 pr. per.) med krydret oksekød, majs, kidney bønner og peberfrugt (1)

Vegetar: "byg-selv" tortilla med ratatouille med majs og kidney bønner (1)

Rig salat: Butternut med spidskommen, rød quinoa, mandler og citron

Grøn salat: Dagens grønne salat med dressing

Pålægsbuffet: Chorizo med syltede peberfrugter (5)
Æg og tomat med trøffelmayo og karse (3)

Ost: Udvalg af oste med tilbehør (7)

Overraskelse: Dagens overraskelse

Brød: Friskbagt hvidt brød og rugbrød (1,7)

Allergenebeskr 1. Gluten 2. Krebsdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder
6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep
11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg.
Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg

mandag

28. oktober 2019, Uge 44

Varm ret	Svinekam (1 pr. per.) "asian style" i rød karrysauce med bambus, limeblade og kikærter. Hertil kogte ris. (S)
Vegetar	Risotto med sorte ris og kantareller
Rig salat	Bønnesalat med dijonvinaigrette, syltede rødløg og estragon (3,10)
Grøn salat	Dagens grønne salat med dressing
Pålægsbuffet	Kalkunbryst stegt med pesto, anrettet med marinerede artiskokker (8,H,7) Æggesalat (3)
Ost	Udvalg af oste med tilbehør (7)
Overraskelse	Dagens overraskelse
Brød	Friskbagt hvidt brød og rugbrød (1,7)
Allergenebeskrivelse	1. Gluten 2. Krebsdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg

tirsdag

29. oktober 2019, Uge 44

Varm ret	Kylling danoise (1 pr. per.) med skysauce, rabarberkompot og agurkesalat
Vegetar	Stuede svampe, løg og grønkål, serveret med kartofler
Rig salat	Rødkålsalat med balsamico, honning og ristede græskarkerner
Grøn salat	Dagens grønne salat med dressing
Pålægsbuffet	Flæskesteg med rødkål (S) Karrysild med æbler og kapers (4)
Ost	Udvalg af oste med tilbehør (7)
Overraskelse	Dagens overraskelse
Brød	Friskbagt hvidt brød og rugbrød (1,7)
Allergenebeskrivelse	1. Gluten 2. Krebsdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg

onsdag

30. oktober 2019, Uge 44

Varm ret	Rødvinsbraiseret oksecuvette (1 pr. per.) anrettet med svampesauce, bagte rødder og rosmarinstegte kartofler (H)
Vegetar	Ristet polenta med selleripuré og bagte rødder (9)
Rig salat	Æble-bulgursalat med bagt græskar (7,1)
Grøn salat	Dagens grønne salat med dressing
Pålægsbuffet	Skinke med italiensk salat (S,3,7) Hønsesalat med cornichons, svampe og bacon (S,3,7)
Ost	Udvalg af oste med tilbehør (7)
Overraskelse	Dagens overraskelse
Brød	Friskbagt hvidt brød og rugbrød (1,7)
Allergenebeskrivelse	1. Gluten 2. Krebssdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg

torsdag

31. oktober 2019, Uge 44

Varm ret	Kalkungryde (1 pr. per.) med svampe, paprika, tomat og løg, serveret med kogte ris (H)
Vegetar	Efterårs-minestrone med sæsonens grøntsager og kartofler (H)
Rig salat	Broccolisalat med limecreme, rødløg, tranebær og bacon (S,7)
Grøn salat	Dagens grønne salat med dressing
Pålægsbuffet	Hjemmelavet paté med soltørrede tomater og oliven (S,3,7,H) Grovt laksesalat med æbler, selleri og ristede valnødder (4,9,8)
Ost	Udvalg af oste med tilbehør (7)
Overraskelse	Dagens overraskelse
Brød	Friskbagt hvidt brød og rugbrød (1,7)
Kage	Mazarinkage bagt med citron og hasselnødder (1,3,7,8)
Allergenebeskrivelse	1. Gluten 2. Krebsdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg

fredag

1. november 2019, Uge 44

Varm ret	"byg-selv" tortilla (1 pr. per.) med krydret oksekød, majs, kidney bønner og peberfrugt (1)
Vegetar	"byg-selv" tortilla med ratatouille med majs og kidney bønner (1)
Rig salat	Butternut med spidskommen, rød quinoa, mandler og citron
Grøn salat	Dagens grønne salat med dressing
Pålægsbuffet	Chorizo med syltede peberfrugter (5) Æg og tomat med trøffelmayo og karse (3)
Ost	Udvalg af oste med tilbehør (7)
Overraskelse	Dagens overraskelse
Brød	Friskbagt hvidt brød og rugbrød (1,7)
Allergenebeskrivelse	1. Gluten 2. Krebsdyr 3. Æg 4. Fisk 5. Jordnødder 6. Soja 7. Laktose 8. Nødder 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svovldioxid og sulfitter Vg. Vegansk S: Svinekød H: Hvidløg