



FROKOST1 MENU UGE 21 2019

MANDAG

Varm ret	Chili, kål og hakket okse serveret med dampede ris
Salat	Let salat og dagens dressing
Rig salat	Grøn bønnesalat med bagte rødder, porre og rødløg vendt med sur/sød vinaigrette
Pålæg	Æg med persille og mayonnaise Italiensk ventricina-salami(S*) med urt Tunsalat med dild, rødløg og kapersmayo

TIRSDAG

Varm ret	Stegt kyllingebryst med honning, citron, timian og hvidløg serveret med grov bulgurs-tabulleh(G*)
Salat	Let salat og dagens dressing
Rig salat	Blomkålssalat med semitørret tomat, agurk, oliven og persille
Pålæg	Torskerogn med remoulade og citron Porchetta(S*) med purløg og artiskok Dagens oste(L*) fra torvet

ONSDAG

Varm ret	Røget skinke(S*) med forårsgrønt og frisk oregano serveret med dampede nye kartofler og sennepscreme
Salat	Let salat og dagens dressing
Rig salat	Råkost af rødbeder og selleri med rosiner og citron-/basilikum-sirup
Pålæg	Olivenpølse(S*) med frisk agurk og pimentcreme(L*) Hummus med hvidløg og jomfru olivenolie samt grønne asparges Kyllingesalat med rød peberfrugt og ristede svampe
Andet	Kage/sødt

TORSDAG

Varm ret	Kyllingefarsbrød med friske krydderurter serveret med fuldkornspenne(G*) samt agurkecreme(L*)
Salat	Let salat og dagens dressing
Rig salat	Hvidkålssalat med dild, ærter, radiser samt sennepsvinaigrette
Pålæg	Pebersalami(S*) med remoulade og ristede løg Gulerodsgratin(G*) med feta og rucola Dagens oste(L*) fra torvet

FREDAG

Varm ret	Gourmet-hotter – med krydderpølse(S*) efter egen opskrift, dijonnaise(L*), røg-ketter, syltet agurk og ristede løg
Salat	Let salat og dagens dressing
Rig salat	Kartoffelsalat af nye kartofler vendt med ærter, rødløg, creme(L*), og urter
Pålæg	Hjemmelavet leverpostej(S*) med rødbeder Røget lufttørret skinke(S*) med kørvæl Oksesalat med sprødt grønt og estragon

Alergener: G* = gluten L* = laktose S* = svin N* = nødder