

FROKOST1 MENU 2019 UGE 47
MANDAG

Varm ret	Asiatisk gris(S*) under sprødt dansk – Hoisin-glaseret skinke m grøn kål, æble, marinerede rosiner samt dampede ris m piment og sweet chili-fraiche(L*)
Salat	Let salat og dagens dressing(L*)
Rig salat	Blomkålssalat med butternut, radiser, ristede nødder og persille
Pålæg	Kyllinge-pålæg(L*) med urter, agurk og pimentcreme(L*) Italiensk Napoli-salami(S*) med løg, peberfrugt og persille Ærtemole(L*) med hvidløg, feta(L*) og ærteskud

TIRSDAG

Varm ret	Kylling Ronesco serveret med fuldkornspenne(G*) vendt med haricot verts og hvidløgs-/persille-olie
Salat	Let salat og dagens dressing(L*)
Rig salat	Tomatsalat med bagt selleri, marinerede svampe, edamame-bønner og basilikum samt vinaigrette
Pålæg	Rosa kalv med remoulade og ristede løg Torskerogn med citron og dild Dagens oste(L*) fra torvet

ONSDAG

Varm ret	Langtidsstegt nakkefilet(S*) serveret med grov bulgur(G*) vendt med ærter, peberfrugt og purløg, samt urte-fraiche(L*)
Salat	Let salat og dagens dressing(L*)
Rig salat	Råmarineret hvidkål med bladselleri, æble, rød piment, syltede rosiner og ristede kerner samt vinaigrette
Pålæg	Æg med karse og hjemmerørt mayonnaise Mortadella(S*) med peberfrugt Hønsesalat med bacon, rød peber og karrydressing(L*)
Andet	Kage/sødt

TORS DAG

Varm ret	Grill-kylling serveret med krydder-kartofler, syltet agurk og chipotle-creme(L*)
Salat	Let salat og dagens dressing(L*)
Rig salat	Coleslaw med sennep og spidskommen
Pålæg	Sprængt kalv med peberrodscreme(L*) Gulerods-hummus med stegt svampe og persille Dagens oste(L*) fra torvet

FREDAG

Varm ret	Byg selv Pita(G*) – med krydret hakket okse, mix af grønt og ostetern, samt krydderfraiche(L*)
Salat	Let salat og dagens dressing(L*)
Rig salat	Pastasalat(G*) med peberfrugt, agurk og karrycreme(L*)
Pålæg	Kamsteg(S*) med rødkål Kalkunbryst med bagte rødder Kviddersalat(S*) med grønt og mayonnaise