



Uge 43

Mandag

Varm ret:  Skinkeschnitzel med skysauce
Vegetar/Vegan: Aubergineschnitzel med hvide bønner, kapers og tomat Kapers,
Spread og tilbehør: Peberrod, citron og benfri sild
Stegte kartofler med urter
Salat: Hjertesalat, broccoli, artiskokker, ærter, mormordressing og
rugbrødscroutoner
Pålæg: Røget kalkun med paprika og italiensk salat
Provencepaté med drueagurker

Tirsdag

Varm ret: Gammeldags millionbøf med rodfrugter
Vegetar/Vegan: Svamperagout med rodfrugter og kikærter
Spread og tilbehør: Engelsk sauce og rødbeder
Kartoffelmos
Salat: Savoykål, rosenkål, bagte tomater og knoldselleri
Pålæg: Rejesalat med æbler og dild
Frikadeller med remoulade og agurkesalat

Onsdag

Varm ret: "Thai style" kyllingekødboller i rød karry med kokosmælk, ananas og
forårsløg
Vegetar/Vegan: Samosa med løg, majs, kartofler og forårsløg
Spread og tilbehør: Kokos-korianderchutney
Ris med kokosmælk og limeblade
Salat: Broccoli, kinaradise, edamamebønner, soya, honing og cashews
Pålæg: Dyrlægens natmad
Laksesalat med kapers og radiser

Torsdag

Varm ret: Fiskefrikadeller med dild og laks
Vegetar: Rødbedefrikadeller med linser og dild
Vegan: Rødbedefrikadeller med linser og dild
Spread og tilbehør: Grov remoulade med rodfrugter og dild
Pastasalat med creme dressing, urter, ærter og radiser
Salat: Caesar salat med croutoner og parmesan
Pålæg: Roastbeef med pickles, bløde løg og peberrod
Hønsesalat med svampe og asparges
Kage: Lys chokolade brownie med abrikoser og hasselnødder

Fredag

Varm ret: Moussaka af kalvekød med aubergine og kartoffel
Vegetar: Moussaka af kikærter, tomat, aubergine og kartoffel
Vegan: Moussaka af kikærter, tomat, aubergine, kartoffel og cashewcreme
Spread og tilbehør: Tzatziki og fetacreme med grillet peber og oregano
Salat: Grønkål, tomater, auberginer, peberfrugt, feta, oregano, rødløg og
oliven
Pålæg: Æggesalat med Karl Johan, selleri og estragon
Hamburgerryg med urtecreme

Allergene informationer kan fås via link på vores hjemmeside eller ved personlig/telefonisk henvendelse