

MENUPLAN UGE 16



- Mandag -

Varm ret:

Panang karry med kylling, broccoli, edamamebønner, peberfrugt, gulerod, lime, kokosmælk, ingefær & hvidløg. Toppet med rød chili, peanuts & thai basilikum **N+B+P**
Hertil dampede ris med sesam

Varm vegetar:

Panang karry med blomkål, kartoffel tern, broccoli, edamamebønner, peberfrugt, gulerod, lime, kokosmælk, ingefær & hvidløg. Toppet med rød chili, peanuts & thai basilikum **N+B+P**
Hertil dampede ris med sesam

Salater & dressing:

Friseé salat med haricot verts, spirer, feta, tørret abrikos & melon.
Toppet med ærteskud **B+L**

-

Salat med fint skåret rød spidskål, hakkede mandler, bagt squash & sugar snaps **V+N+B**
Toppet med karse

Dressing: Hvidløgs vinaigrette **V**

Kolde anretninger:

Pate med cornichon, asier & løg kompot
toppet med timian & rosmarin

-

Skinke salat med ærter, purløg, dijon & løg **B+L**

-

Æg med peberrods-mayo, karse, citron- & wasabi caviar

Hjemmelavet chili pasta lavet på habanero, citron, hvidløg & tomat – er til hele ugen 
(Vi sender gerne mere ud)

Allergimarkering med følgende 7 bogstaver L= Laktose, G= Gluten, N= Nødder, S= Skaldyr, B= Bælgfrugt, F=Fisk, P=Peanuts
(Special mærke V= Vegansk)

Ring til køkkenet på telefon 70 32 34 60 hvis du ønsker oplysninger om eventuelle øvrige allergener i dagens buffet.

MENUPLAN UGE 16



- Tirsdag -

Varm ret:

Små tacos **(2stk pr pers) G** med okse, majs, chipotle & kidneybønner **B**.
Serveret med salsa på tomat, agurk, løg, persille & peberfrugt, samt creme fraiche dressing med ramsløg & avocado **L**

Varm vegetar:

Sprøde tacos **(2stk pr pers) G** med beef "no beef", majs, chipotle & kidneybønner **B**.
Serveret med salsa på tomat, agurk, løg, persille & peberfrugt, samt creme fraiche dressing med ramsløg & avocado **L**

Salater & dressing:

Fransk bonde salat med kalamata oliven, sprøde blade, ærter, cherrytomater, små kartofler & purløg **V+B** toppet med ærteskud. Hertil brød croutoner (on the side) **G**

-

Revet rødbede salat med spidskål, melon, græskarkerner & mozzarella, toppet med ærteskud **L+B**

Dressing: Grovkornet senneps vinaigrette med ægeblomme & hvidvinseddike

Kolde anretninger:

Roastbeef med det hele

-

Cremet karrysild med løg, æble, kapers & dild **L+F**

-

Løgtærte **(G+L)** med urtecreme **(L)**

Osteanretning med marmelade & druer L.



Allergimarkering med følgende 7 bogstaver L= Laktose, G= Gluten, N= Nødder, S= Skaldyr, B= Bælgfrugt, F=Fisk, P=Peanuts (Special mærke V= Vegansk)

Ring til køkkenet på telefon 70 32 34 60 hvis du ønsker oplysninger om eventuelle øvrige allergener i dagens buffet.

MENUPLAN UGE 16



- Onsdag -

Varm ret:

Frikadeller med ramsløg **L** (2stk pr pers) & cremet bearnaise kartoffelsalat med asparges, forårsløg, ærter, radiser, estragon & purløg **L+B**

Varm vegetar:

Sprøde quinoa frikadeller **G+V** (2stk pr pers) & cremet bearnaise kartoffelsalat med asparges, forårsløg, ærter, radiser & purløg **L+B**

Salater & dressing:

Grønkåls salat med fennikel crudité, blåbær, feta & bønne mix **L+B**

-

Råkost med mixede gulerødder, rosiner, purløg & citrus dressing **V**

Dressing: Ramsløgs dressing **L**

Kolde anretninger:

Pålægssfad med forskelligt lækkert tilbehør & mayo

-

Varmrøget laksesalat med forårsløg, kapers, cornichoner, citron, dild & purløg **L+F**

-

Wrap **G** med spinat, pikant cream cheese **L**, soltørret tomat, citron skald & peberfrugt (**1 pr person**)

Allergimarkering med følgende 7 bogstaver L= Laktose, G= Gluten, N= Nødder, S= Skaldyr, B= Bælgfrugt, F=Fisk, P=Peanuts (Special mærke V= Vegansk)

Ring til køkkenet på telefon 70 32 34 60 hvis du ønsker oplysninger om eventuelle øvrige allergener i dagens buffet.

MENUPLAN UGE 16



- Torsdag -

Påskelukket.

MENUPLAN UGE 16



- Fredag -

Påskelukket.

MENUPLAN UGE 16



- Monday -

Hot dish:

Panang curry with chicken, broccoli, edamame beans, bell pepper, carrot, lime, coconut milk, ginger & garlic. Topped with red chili, peanuts & Thai basil N+B+P
Served with steamed rice with sesame

Hot vegetarian:

Panang curry with cauliflower, potato cubes, broccoli, edamame beans, bell pepper, carrot, lime, coconut milk, ginger & garlic. Topped with red chili, peanuts & Thai basil N+B+P
Served with steamed rice with sesame

Salads & dressing:

Friseé salad with haricot verts, sprouts, feta, dried apricot & melon.
Topped with pea shoots B+L

-

Salad with finely chopped red cabbage, chopped almonds, baked squash & sugar snap peas V+N+B. Topped with cress

Dressing: Garlic vinaigrette V

Cold dishes:

Pate with cornichon, pickles & onion compote
topped with thyme & rosemary

-

Ham salad with peas, chives, dijon & onion B+L

-

Eggs with horseradish mayo, cress, lemon & wasabi caviar

Homemade chili paste made with habanero, lemon, garlic & tomato – available all week
(We are happy to send more)

Allergy marking with the following 7 letters L= Lactose, G= Gluten, N= Nuts, S= Shellfish, B= Legumes, F= Fish, P= Peanuts
(Special label V= Vegan)

Call the kitchen on 70 32 34 60 if you would like information about any other allergens in today's buffet.

MENUPLAN UGE 16



- Tuesday -

Hot dish:

Small tacos (2pcs per person) G with beef, corn, chipotle & kidney beans B.
Served with salsa on tomato, cucumber, onion, parsley & bell pepper, and creme fraiche dressing with ramsons & avocado L

Hot vegetarian:

Crispy tacos (2pcs per person) G with beef "no beef", corn, chipotle & kidney beans B.
Served with salsa on tomato, cucumber, onion, parsley & bell pepper, and creme fraiche dressing with ramsons & avocado L

Salads & dressing:

French farmer's salad with olives, crispy leaves, peas, cherry tomatoes, small potatoes & chives V+B topped with pea shoots. Served with bread croutons (on the side) G

-

Grated beetroot salad with cabbage, melon, pumpkin seeds & mozzarella,
topped with pea shoots L+B

Dressing: Coarse mustard vinaigrette with egg yolk & white wine vinegar

Cold dishes:

Roast beef with everything

-

Creamy curry herring with onion, apple, capers & dill L+F

-

Onion pie (G+L) with herb cream (L)

Cheese dish with jam & grapes L.

Allergy marking with the following 7 letters L= Lactose, G= Gluten, N= Nuts, S= Shellfish, B= Legumes, F= Fish, P= Peanuts
(Special label V= Vegan)

Call the kitchen on 70 32 34 60 if you would like information about any other allergens in today's buffet.

MENUPLAN UGE 16



- Wednesday -

Hot dish:

Meatballs with ramsons L (2pcs per person) & creamy bearnaise potato salad with asparagus, spring onions, peas, radishes, tarragon & chives L+B

Hot vegetarian:

Crispy quinoa meatballs G+V (2pcs per person) & creamy bearnaise potato salad with asparagus, spring onions, peas, radishes & chives L+B

Salads & dressing:

Kale salad with fennel crudité, blueberries, feta & bean mix L+B

-

Salad with mixed carrots, raisins, chives & citrus dressing L

Dressing: Ramsons dressing L

Cold dishes:

Charcuteri with various delicious side dishes & mayo

-

Hot smoked salmon salad with spring onions, capers, gherkins, lemon, dill & chives L+F

-

Wrap G with spinach, spicy cream cheese L, sun-dried tomato, lemon zest & bell pepper (1 per person)

Allergy marking with the following 7 letters L= Lactose, G= Gluten, N= Nuts, S= Shellfish, B= Legumes, F= Fish, P= Peanuts
(Special mark V= Vegan)

Call the kitchen on 70 32 34 60 if you would like information about any other allergens in today's buffet.

Happy easter! See you on the 22th of April 😊