

MENUPLAN UGE 17



- Mandag -

Påskelukket.

MENUPLAN UGE 17



- Tirsdag -

Varm ret:

Tarteletter **G** med høns i asparges **L**
Toppet med frisk ærteskud

Varm vegetar:

Tarteletter **G** med svampe i asparges **L**
Toppet med frisk ærteskud

Salater & dressing:

Haricot verts, med feta, sesam, bønnespirer & crisp salat
Toppet med spirermix **L**

-

Gulerodssalat med revet mixede gulerødder, rom rosiner, purløg & kerner
Vendt i en sød citrus dressing **V**

Dressing: Balsamico vinaigrette **V**

Kolde anretninger:

Landskinke med trøffelmayo & karamelliserede perleløg
Toppet med urter

-

Sennep sild med kapers, løg, dild, dijon & farin **F**

-

Æggesalat med purløg, rødløg, gul karry & karse **L**

**Allergimarkering med følgende 6 bogstaver L= Laktose, G= Gluten, N= Nødder, S= Skaldyr, B= Bælgfrugt, F=Fisk
(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 17



- Onsdag -

Varm ret:

Øl braiseret svinekæber med selleri, gulerødder, perleløg, rødvin, hvidløg & timian **L**.
Hertil braiser sauce & grov kartoffelmos med purløg & ramsløg olie **L**

Varm vegetar:

Ærte risotto med hvidvin, emilgrana, stegte forårsløg & ærteskud **L+B**

Salater & dressing:

Spidskåls salat med lynstegt blomkål, rucola, ristede hakkede mandler
& tørrede tranebær **N+V**

-

Hjertesalat & lollo rosa med crudité af bolsje beder, blåbær, parmesanost
& salt ristede græskarkerner **L**

Dressing: Yoghurt dressing med urter **L**

Pålæg:

Fiskefrikadelle **G+F** med blomkåls remulade & citron
Toppet med dild

-

Fuglekvidder med løg & purløg **L**

-

Baby kartoffel med løvstikkens creme, syltede rødløg & hjemmeristede løg **G**

Osteanretning med marmelade & druer **L.**



**Allergimarkering med følgende 6 bogstaver L= Laktose, G= Gluten, N= Nødder, S= Skaldyr, B= Bælgfrugt, F=Fisk
(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 17



- Torsdag -

Varm ret:

Albondigas med spicy okse kødboller (2stk pr pers) i krydret tomatsoauce med hvidløg, squash, aubergine, peberfrugt & basilikum. Hertil spaghetti **G** & grana padano (on the side) **L**

Varm vegetar:

Albondigas med vegetar boller (5stk pr pers) i krydret tomatsoauce med hvidløg, squash, aubergine, peberfrugt & basilikum. Hertil spaghetti **G** & grana padano (on the side) **L**

Salater & dressing:

Cæsar salat med ristede solsikkekerner, rødløg, parmesan **L** & provence croutoner (on the side) **G**

-

Friseé salat med fennikel crudité, ananas, beluga linser & sprøde spirer **V+B**

Dressing: Cæsar dressing **L**

Pålæg:

Kamsteg med hjemmelavet rødkål, slagter bolsjer & timian

-

Rejesalat med asparges & dild **L+S+F**

-

Kvarte æg med rødbedesalat & høvlet peberrod

Dagens kage: Påsekage **L+G**



Allergimarkering med følgende 6 bogstaver L= Laktose, G= Gluten, N= Nødder, S= Skaldyr, B= Bælgfrugt, F=Fisk
(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 17



- Fredag -

1 stk pr pers

Varm ret:

Ribbenstegs burger med lun brioche bolle, hjemmelavet rødkål, agurkesalat & dijon mayo med æbleeddike, yoghurt, mayonnaise & akaciehonning **L**

1 stk pr pers

Varm vegetar:

Sød lartoffel burger med lun brioche bolle, hjemmelavet rødkål, agurkesalat & dijon mayo med æbleeddike, yoghurt, mayonnaise & akaciehonning **L**

Salater & dressing:

Pastasalat med cherrytomater, ærter, marineret hvidløg, blancheret rosenkål & vendt i rød pesto **G+B**

-

Grønkålssalat med tørret tranebær, mozzarella perler, sugar snaps, peberfrugt & toppet med rød mizuna **L+B**

Dressing: Hvidløgs dressing **L**

Kolde anretninger:

Oksebryst med peberrods cream **L**, høvlet peberrod & urtesalat

-

Tunsalat med hakkede rødløg, majs, dijon og purløg **L**

-

Oliven tapenade med sprød foccacia **G** & mixede urter

Allergimarkering med følgende 6 bogstaver L= Laktose, G= Gluten, N= Nødder, S= Skaldyr, B= Bælgfrugt, F=Fisk

(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 17



- Monday -

Closed for Easter.

MENUPLAN UGE 17



- Tuesday -

Hot dish:

Tartlets G with chicken in asparagus L
Topped with fresh pea shoots

Hot vegetarian:

Tartlets G with mushrooms in asparagus L
Topped with fresh pea shoots

Salads & dressing:

Haricot verts, with feta, sesame, bean sprouts & crisp salad
Topped with sprout mix L

-

Carrot salad with grated mixed carrots, rum raisins, chives & seeds
Tossed in a sweet citrus dressing V

Dressing: Balsamic vinaigrette V

Cold dishes:

Country ham with truffle mayo & caramelized pearl onions
Topped with herbs

-

Mustard herring with capers, onion, dill, dijon & brown sugar F

-

Egg salad with chives, red onion, yellow curry & cress L

Allergy marking with the following 6 letters L= Lactose, G= Gluten, N= Nuts, S= Shellfish, B= Legumes, F=Fish

(Special brand 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 17



- Wednesday -

Hot dish:

Beer braised pork jowls with celery, carrots, pearl onions, red wine, garlic & thyme L.
Served with braising sauce & mashed potatoes with chives & rapeseed oil L

Hot vegetarian:

Pea risotto with white wine, emmental, fried spring onions & pea shoots L+B

Salads & dressing:

Salad with stir-fried cauliflower, rocket, roasted chopped almonds
& dried cranberries N+V

-

Heart lettuce & lollo rosa with crudité of sweet beetroot, blueberries, parmesan cheese
& salt roasted pumpkin seeds L

Dressing: Yogurt dressing with herbs L

Cold dishes:

Fish meatball G+F with cauliflower remoulade & lemon
Topped with dill

-

Porksalad with onion & chives L

-

Baby potato with lovage cream, pickled red onions & home-roasted onions G

Cheese platter with jam & grapes L.

Allergy marking with the following 6 letters L= Lactose, G= Gluten, N= Nuts, S= Shellfish, B=
Legumes, F= Fish

(Special mark V= Vegan)

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

MENUPLAN UGE 17



- Thursday -

Hot dish:

Albondigas with spicy beef meatballs (2pcs per person) in spicy tomato sauce with garlic, squash, eggplant, bell pepper & basil. Served with spaghetti G & grana padano (on the side) L

Hot vegetarian:

Albondigas with vegetarian meatballs (5pcs per person) in spicy tomato sauce with garlic, squash, eggplant, bell pepper & basil. Served with spaghetti G & grana padano (on the side) L

Salads & dressing:

Caesar salad with roasted sunflower seeds, red onion, parmesan L & provence croutons (on the side) G

-

Friseé salad with fennel crudité, pineapple, beluga lentils & crispy sprouts V+B

Dressing: Caesar dressing L

Cold dishes:

Roast pork with homemade red cabbage, porkskin & thyme

-

Shrimp salad with asparagus & dill L+S+F

-

Quarter eggs with beetroot salad & shaved horseradish

Cake of the day: Påsekage 😊 L+G

Allergy marking with the following 6 letters L= Lactose, G= Gluten, N= Nuts, S= Shellfish, B= Legumes, F=Fish

(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 17



- Friday -

1 pc per person

Hot dish:

Rib steak burger with warm brioche bun, homemade red cabbage, cucumber salad & dijon mayo with apple vinegar, yogurt, mayonnaise & acacia honey L

1 pc per person

Hot vegetarian:

Sweet lartoffel burger with warm brioche bun, homemade red cabbage, cucumber salad & dijon mayo with apple vinegar, yogurt, mayonnaise & acacia honey L

Salads & dressing:

Pasta salad with cherry tomatoes, peas, marinated garlic, blanched Brussels sprouts & turned in red pesto G+B

-

Kale salad with dried cranberries, mozzarella pearls, sugar snap peas, bell peppers & topped with red mizuna L+B

Dressing: Garlic dressing L

Cold dishes:

Beef brisket with horseradish cream L, shaved horseradish & herb salad

-

Tuna salad with chopped red onions, corn, dijon and chives L

-

Olive tapenade with crispy foccacia G & mixed herbs

Allergy marking with the following 6 letters L= Lactose, G= Gluten, N= Nuts, S= Shellfish, B= Legumes, F= Fish

(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.