

- Mandag -

Varm ret:

Kylling i massaman karry, kokosmælk med løg, kartofler, gulerødder, cashewnødder **N**, ristede rødløg & laurbærblade. Hertil ris pilaf med rosiner

Varm vegetar:

Blomkål i massaman karry, kokosmælk med løg, kartofler, gulerødder, cashewnødder **N**, ristede rødløg & laurbærblade. Hertil ris pilaf med rosiner

Salater & dressing:

Pomelo salat med frisee, forårsløg, sugar snaps, rød chili & mynte
toppet med peanuts **P+B**

-

Fine haricot vert salat med parmesanost, agurketern, halve cherrytomater & bønnespirer
toppet med karse **L+B**

Dressing: Sød chili dressing **V**

Pålæg:


Rullepølse med brændenælde, purløgs-aioli & bagt rødløg
Toppet med friske urter

-

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

-

Forårsruller med peanuts-sauce **P+V+G**
Toppet med fisk chili & urter

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 19



- Tirsdag -

Varm ret:

Boeuf stroganoff med bacon, svampe, knoldselleri, gulerod, paprika, hvidløg, tomat & løg **L**,
hertil cremet kartoffelmos med purløg **L**

Varm vegetar:

Svampe risotto med ærter, spinat, ost, hvidvin & trøffel, toppet med ærteskud
& syltede bøgehatte **L+G+B**

Salater & dressing:

Cremet spidskålssalat med feta, tørret tranebær, agurk & hakkede ristede mandler **N+L**

-

Hjertesalat & radise crudité, forårsløg & ærter & toppet med nye grønne asparges **B+V**

Dressing: Provence vinaigrette **V**

Pålæg:

Ålerøget skinke, ægge stand med ramsløg **L** & lyn dampede grønne asparges
toppet med karse

-

Kryddere sild med dild, løg, kapers, purløg & krydderier **F**

-

Svampe paté med urte dressing **L**, syltede rødløg & toppet med brøndkarse

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 19



- Onsdag -

Varm ret:

Hoisin stegt velfærds gris i tern, vendt med sprøde grøntsager, koriander & chimichurri
Hertil en let nudelsalat med urter & padthai sauce **G+F**

Varm vegetar ret:

Vegetariske grøntsagsboller (4stk pr pers) vendt med sprøde grøntsager, koriander & chimichurri
Hertil en let nudelsalat med urter & padthai sauce **G+F**

Salater & dressing:

Grillet butternutsquash med edamamebønner, friseesalat & frisk chili **V+B**

Svoykål & rødkål med æble, crudité af kina radise, tørrede tranebær & sort sesam **V**

Dressing: Goma dressing **V**

Pålæg:

Oksesteg med bearnaise creme, ristede løg **G** & syltede drueagurker

Tunsalat med karry, agurk, peberfrugt, majs, løg & dild **L+F**

Æg & tomat mix med ramsløg mayo & sort carviart
toppet med rød melde & ærteskud

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 19



- Torsdag -

Varm ret:

Klassisk ribbensteg (2skiver pr pers) med sky sauce **L**, rødkål, agurkesalat & stegte kartofler

Varm vegetar:

Stegt halloumi **L** (2skiver pr pers) med grillede grøntsager, spinat, agurkesalat, stegte kartofler & urte cream **L**

Salater & dressing:

Sprød salat med grana padano, rucola, melon, edamame bønner, rød chili, & cashewnødder **L+B**

Salat med quinoa, linser, grønkål & revet urte marineret selleri **B+V**

Dressing: Cæsar dressing **L+F**

Pålæg:

Dyrlægens natmad

Skaldyrssalat med asparges, dild & citronskal **L+S+F**

Blinis (2stk pr pers) **G** med rygeost **L**, syltede radiser & urter

Dagens kage: Nougat tærte **L+G** 

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 19



- Fredag -

Varm ret:

Kylling i cremet trøffelsauce, med svampe & forårsløg
Hertil pasta vendt med persille olie, & peberfrugt **G+L**

Varm vegetar:

Fyldt sødkartoffel (1stk pr pers) med cremet peanutbutter sauce **B** & stegt spidskål

Salater & dressing:

Grønkåls salat med bønne mix, vandmelon, mynte & ristet sesam **B+V**

-

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

Dressing: Purløgs dressing **L**

Kolde anretninger:

Okse spegepølse med pickles & høllet peberrod, toppet med friteret kapers

-

Fuglekvidder med purløg & asparges **L**

-

Kartoffel med løvstikke mayo & karamelliseret løg

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 19



- Monday -

Hot dish:

Chicken in massaman curry, coconut milk with onions, potatoes, carrots, cashew nuts N, roasted red onions & bay leaves. Served with rice pilaf with raisins

Hot vegetarian:

Cauliflower in massaman curry, coconut milk with onions, potatoes, carrots, cashew nuts N, roasted red onions & bay leaves. Serve with rice pilaf with raisins

Salads & dressing:

Pomelo salad with frisee, spring onions, sugar snaps, red chili & mint topped with peanuts P+B

-

Fine haricot vert salad with parmesan cheese, cucumber cubes, half cherry tomatoes & bean sprouts, topped with cress L+B

Dressing: Sweet chili dressing V

Cold dishes:

Rolled sausage with nettle, chive aioli & baked red onion topped with fresh herbs

-

Egg salad with chives, red onion, yellow curry L

-

Spring rolls with peanut sauce P+V+G topped with fish chili & herbs

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 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 19



- Tuesday -

Hot dish:

Beef stroganoff with bacon, mushrooms, celeriac, carrot, paprika, garlic, tomato & onion L,
served with creamy mashed potatoes with chives L

Hot vegetarian:

Mushroom risotto with peas, spinach, cheese, white wine & truffle, topped with pea shoots
& pickled beech hats L+G+B

Salads & dressing:

Creamy kale salad with feta, dried cranberries, cucumber & chopped roasted almonds N+L

-

Heart lettuce & radish crudité, spring onions & peas &
topped with new green asparagus B+V

Dressing: Provence vinaigrette V

Cold dishes:

Smoked ham, eggs with ramsons L & steamed green asparagus
topped with cress

-

Herring with dill, onion, capers, chives & spices F

-

Mushroom pâté with herb dressing L, pickled red onions & topped with watercress
Cheese platter 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 mark 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 19



- Wednesday -

Hot dish:

Hoisin fried welfare pork, turned with crispy vegetables, coriander & chimichurri
Along with a light noodle salad with herbs & pad thai sauce G+F

Hot vegetarian dish:

Vegetarian vegetable buns (4pcs per person)
Turned with crispy vegetables, coriander & chimichurri
Along with a light noodle salad with herbs & pad thai sauce G+F

Salads & dressing:

Grilled butternut squash with edamame beans, frisee lettuce & fresh chili V+B

-

Svoy cabbage & red cabbage with apple, crudité of Chinese radish, dried cranberries & black sesame V

Dressing: Goma dressing V

Cold dishes

Roast beef with bearnaise cream, roasted onions G & pickled gherkins

-

Tuna salad with curry, cucumber, bell pepper, corn, onion & dill L+F

-

Egg & tomato mix with ramson mayo & black carviart
topped with red melde & pea shoots

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.

MENUPLAN UGE 19



- Thursday -

Hot dish:

Classic rib roast (2 slices per person) with sauce L, red cabbage, cucumber salad & fried potatoes

Hot vegetarian:

Fried halloumi L (2 slices per person) with grilled vegetables, spinach, cucumber salad, fried potatoes & herb cream L

Salads & dressing:

Crispy salad with grana padano, arugula, melon, edamame beans, red chili, & cashew nuts L+B

-

Salad with quinoa, lentils, kale & grated herb marinated celery B+V

Dressing: Caesar dressing L+F

Cold dishes:

Veterinarian's night snack

-

Seafood salad with asparagus, dill & lemon zest L+S+F

-

Blinis (2 pieces per person) G with smoked cheese L, pickled radishes & herbs

Cake of the day: Nougat pie L+G

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.

MENUPLAN UGE 19



- Friday -

Hot dish:

Chicken in creamy truffle sauce, with mushrooms & spring onions
With pasta tossed with parsley oil, & bell pepper G+L

Hot vegetarian:

Stuffed sweet potato (1pc per person) with creamy peanut butter sauce B & fried scallions

Salads & dressing:

Kale salad with bean mix, watermelon, mint & toasted sesame B+V

-

Raw cheese salad with mixed carrots, raisins, chives & citrus dressing V

Dressing: Chive dressing L

Cold dishes:

Beef sausage with pickles & shaved horseradish, topped with fried capers

-

Pork salad with chives & asparagus L

-

Potato with lovage mayo & caramelized onion

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.