

MENUPLAN UGE 20



- Mandag -

Varm ret:

Vietnamesisk stir fry med karamelliseret hakket svinekød, spidskål, forårsløg, ristede sesamfrø & gulerod **G+F** Hertil dampede ris med thai basilikumolie & sort sesam

Varm vegetar:

Vietnamesisk stir fry med karamelliseret vegetar kød, spidskål, forårsløg, ristede sesamfrø & gulerod **G** Hertil dampede ris med thai basilikumolie & sort sesam

Salater & dressing:

Nudelsalat med edamamebønner, bænnespiner, sugarsnaps, rød spidskål & peanuts vendt i citrus/koriander dressing **G+B+P+V**

-
Crisp salat med feta, haricot verts, marineret hvidløg & cherrytomater, toppet med kørvel & mynte **L+B**


Dressing: Sur & sød chili dressing **V**

Kolde anretninger:

Pastrami med chili mayo, syltede rødløg & spirer mix

-
Hønsesalat med stegte svampe, bacon, asparges & estragon, toppet med timian **L**

-
Æggekage med squash, porrer, cherrytomat & kartoffel **L**, urtesalat & purløgs dressing **L**

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 20



- Tirsdag -

Varm ret:

Kylling danoise (1stk pr pers) med rabarberkompot, skysauce **L**, agurkesalat & timian stegte kartofler

Varm vegetar:

Fyldt gratineret squash **L** (1stk pr pers) med sauce verte, rabarberkompot, agurkesalat & timian stegte kartofler

Salater & dressing:

Spidskålssalat med belugalinser, melon, chili, lime skal, grana padano & ærter, toppet med lime skal & sort sesam **L+B**

Hjertesalat & rucola med appelsin stegt gulerod, purløg, salt ristede solsikkekerner & revet bolsje bede toppet med kerner & purløg **V**

Dressing: Pesto dressing på basilikum **V**

Kolde anretninger:

Roast beef af friands okse med hjemmeristede løg **G**, fin remoulade & høvlet peberrod

Skinkesalat med ærter, løg, ramsløg & grov sennep, toppet med karse mix **L+B**

Sommersalat med rygeost, agurk, radiser & purløg, toppet med purløg & knust rosa peber **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 20



- Onsdag -

Varm ret:

Honning/sennep glaseret skinke fra grambogård
toppet karamelliseret perleløg, ærter & bagte cherrytomater.
Hertil hvidløgs cream med grov sennep & flødekartofler med forårsløg **L**

Varm vegetar ret:

Edamame bøffer (1stk pr pers) **G+B** toppet karamelliseret perleløg, ærter & bagte
cherrytomater. Hertil hvidløgs cream med grov sennep & flødekartofler med forårsløg **L**

Salater & dressing:

Tomatsalat med grønkål, mozzarella, hakkede saltede mandler, oliven & grøn pesto toppet
med mandler & ærteskud **L+N**

-

Spinatsalat med blåbær, edamamebønner, jordbær, bønnespirer & salt ristede
græskarkerner **V**

Dressing: Olie-eddike-dressing med et strejf af hvidløg **V**

Kolde anretninger:

Paté med 2 slags surt & toppet med figne kompot, rosmarin & timian

-

Varmrøget lakserillette med dild, kapers, fint skåret fennikel & løg
toppet med dild & sprød fennikel crudité **L+F**

-

Squash carpaccio, parmesan crème **L** & urte olie

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 20



- Torsdag -

Varm ret:

Græsk farsbrød med feta, oliven, hvidløg & merian, hertil kartoffelbåde & duo dip på hummus **B+V** & tzatziki **L**

Varm vegetar:

Græsk vegetar farsbrød med feta, oliven, hvidløg & merian, hertil kartoffelbåde & duo dip på hummus **B+V** & tzatziki **L**

Salater & dressing:

Græksalat med feta, oliven, tomat, agurk, rødløg & sprøde blade vendt med olivenolie & toppet med kerner & persille **L**

-

Klassisk råkostsalat med rosiner, purløg & sød citrus dressing på citron & appelsin **V**

Dressing: Yoghurt dressing med mynte & persille **L**

Kolde anretninger:

Landskinke med italiensk salat **B** & brøndkarse

-

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

-

Æg med citrus mayo, citrus caviart, rejer, knust peber & karse mix **S+F**

Dagens kage: Kartoffelkage **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 20



- Fredag -

(1stk pr pers)

Varm ret:

Chili dog (uden pølse) med lunt brød **G** & krydret okse kødsauce
Hertil hjemmeristede løg **G** & syltede jalapenos & syltede rødløg

(1stk pr pers)

Varm vegetar:

Chili dog (uden pølse) med lunt brød **G** & krydret vegetar kødsauce
Hertil hjemmeristede løg **G** & syltede jalapenos & syltede rødløg

Salater & dressing:

Cremet kartoffelsalat med ramsløg, forårsløg, ærter, radiser & asparges, toppet med rød mizuna & grønne asparges **L+B**

-

Maison salat med agurk, crudité af gulerod, blomkåls couscous & hakkede ristede mandler, toppet med spirer mix **V+N**

Dressing: Dijon dressing med sennepskorn & honning

Kolde anretninger:

Pålægfad med lækkert tilbehør & dagens mayo, toppet med timian

-

Karrysild med æble, løg & dild, toppet med karse **L+F**

-

Bøftomat med løg mayo, friteret kapers & stegte karamelliseret rødløg

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 20



- Monday -

Hot dish:

Vietnamese stir fry with caramelized pork, cabbage, spring onions, toasted sesame seeds & carrot G+F Served with steamed rice with Thai basil oil & black sesame

Hot vegetarian:

Vietnamese stir fry with caramelized vegetarian meat, cabbage, spring onions, toasted sesame seeds & carrot G Served with steamed rice with Thai basil oil & black sesame

Salads & dressing:

Noodle salad with edamame beans, bean sprouts, sugar snap peas, red cabbage & peanuts tossed in citrus/coriander dressing G+B+P+V

-

Crisp salad with feta, haricot verts, marinated garlic & cherry tomatoes, topped with chervil & mint L+B

Dressing: Sour & sweet chili dressing V

Cold dishes:

Pastrami with chili mayo, pickled red onions & mixed sprouts

-

Chicken salad with fried mushrooms, bacon, asparagus & tarragon, topped with thyme L

-

Omelette with squash, leeks, cherry tomatoes & potatoes L, herb salad & chive dressing L

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 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 20



- Tuesday -

Hot dish:

Danish Chicken (1pc per person) with rhubarb compote, cloud sauce L, cucumber salad & thyme fried potatoes

Hot vegetarian:

Stuffed gratinated squash L (1pc per person) with sauce verte, rhubarb compote, cucumber salad & thyme fried potatoes

Salads & dressing:

Spike salad with beluga lentils, melon, chili, lime zest, grana padano & peas, topped with lime zest & black sesame L+B

Heart salad & rocket with orange roasted carrot, chives, salt roasted sunflower seeds & grated sweet beet topped with seeds & chives V

Dressing: Pesto dressing on basil V

Cold dishes:

Roast beef of free range ox with home-roasted onions G,
fine remoulade & shaved horseradish

-

Ham salad with peas, onion, ramson & coarse mustard, topped with cress mix L+B

-

Summer salad with smoked cheese, cucumber, radishes & chives, topped with chives & crushed pink pepper L

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 20



- Wednesday -

Hot dish:

Honey/mustard glazed ham from grambogård topped with caramelized pearl onions, peas & baked cherry tomatoes. Served with garlic cream with coarse mustard & cream potatoes with spring onions L

Hot vegetarian dish:

Edamame steaks (1pc per person) G+B topped with caramelized pearl onions, peas & baked cherry tomatoes. Served with garlic cream with coarse mustard & cream potatoes with spring onions L

Salads & dressing:

Tomato salad with kale, mozzarella, chopped salted almonds, olives & green pesto topped with almonds & pea shoots L+N

-

Spinach salad with blueberries, edamame beans, strawberries, bean sprouts & salt roasted pumpkin seeds V

Dressing: Oil-vinegar dressing with a touch of garlic V

Cold dishes:

Pâté with 2 kinds of sour & topped with fig compote, rosemary & thyme

-

Hot smoked salmon rilette with dill, capers, finely chopped fennel & onion topped with dill & crispy fennel crudité L+F

-

Squash carpaccio, parmesan crème L & herbal oil

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 20



- Thursday -

Hot dish:

Greek meatloaf with feta, olives, garlic & marjoram, served with potato wedges & duo dip on hummus B+V & tzatziki L

Hot vegetarian:

Greek vegetarian meatloaf with feta, olives, garlic & marjoram, served with potato wedges & duo dip on hummus B+V & tzatziki L

Salads & dressing:

Greek salad with feta, olives, tomato, cucumber, red onion & crispy leaves tossed with olive oil & topped with seeds & parsley L

-

Classic raw food salad with raisins, chives & sweet citrus dressing on lemon & orange L

Dressing: Yogurt dressing with mint & parsley L

Cold dishes:

Country ham with Italian salad B & watercress

-

Tuna salad with grape cucumber, curry, corn, dill & onion L+V

-

Eggs with citrus mayo, citrus caviar, shrimp, crushed pepper & cress mix S+F

Cake of the day: Potato cake 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 want information about any other allergens in today's buffet.

MENUPLAN UGE 20



- Friday -

(1 pc per person)

Hot dish:

Chili dog with spicy beef meat sauce with brioche G

Served with home-roasted onions G & pickled jalapenos & pickled red onions

(1 pc per person)

Hot vegetarian:

Chili dog with spicy vegetarian meat sauce with brioche G

Served with home-roasted onions G & pickled jalapenos & pickled red onions

Salads & dressing:

Creamy potato salad with ramsons, spring onions, peas, radishes & asparagus, topped with red mizuna & green asparagus L+B

-

Maison salad with cucumber, carrot crudité, cauliflower couscous & chopped roasted almonds, topped with sprouts mix V+N

Dressing: Dijon dressing with mustard seeds & honey

Cold dishes:

Coldcuts with delicious side dishes & mayo of the day, topped with thyme

-

Curried herring with apple, onion & dill, topped with cress L+F

-

Beef tomato with onion mayo, fried capers & fried caramelized red 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.