

MENUPLAN UGE 22



- Mandag -

Varm ret:

Kylling med thai peanut-curry, peberfrugt, broccoli, sukkerærter, chili, peanut & koriander **B+N**. Hertil ris

Varm vegetar:

Stegt sødkartoffel med thai peanut-curry, peberfrugt, broccoli, sukkerærter, chili, peanut & koriander **B+N**. Hertil ris

Salater & dressing:

Frisée med hvidløgs marineret grønne bønner, blomkåls crudité, samsø ost & saltristede nødder **B+N+L**

-

Spidskålssalat med grønkål, druer, bladselleri & valnødder **N+V**

Dressing: Waldorff dressing **L**

Pålæg:

Pålægssfad med forskelligt tilbehør & dagens mayo

-

Hønsesalat med stegte svampe, bacon, urter & chili mayo **L**

-

Oliven tapenade **V** med grissini **G+V** & toppet med timian & kapersbær

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



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 22



- Tirsdag -

Varm ret:

Dansk gris i teriyaki sauce med sprøde grøntsager
Hertil nudelsalat med sesam & forårsløg

Varm vegetar:

Portobello svampe i teriyaki sauce med sprøde grøntsager
Hertil nudelsalat med sesam & forårsløg

Salater & dressing:

Tabouleh salat med tomat, agurk, løg, sprød salat, persille, olivenolie & citron **G+V**

-

Fint hakket iceberg med majs, jullienne gulerod, feta, rosiner & chili marineret hvidløg **L**

Dressing: Thousand island **L**

Pålæg:

Fennikel pølse med løg på 3 måder & karse
Hertil ramsløgs mayo

-

Fuglekvidder med purløg & citronpeber **L**

-

Æg & tomat med løvstikke mayo, wasabi caviart, friskkværnet peber & karse mix

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 22



- Onsdag -

Varm ret:

Forårs chili con carne med oksekød, forårsgrønt, ris pilaf & urte creme fraiche **L**
Hertil Nachos **V**

Varm vegetar:

Forårs chili con carne med beef "no beef", forårsgrønt, ris pilaf & urte creme fraiche **L**
Hertil Nachos **V**

Salater & dressing:

Fransk bondesalat med sprøde blade, haricot verts, kartofler, oliven
& forårsløg vendt i vinaigrette **B+V**

-

Cæsar salat med ristede solsikkekerner, rødløg, grana padano **L** &
provence croutoner (on the side + er gode til begge salater) **G**

Dressing: Cæsar dressing **F+L**

Pålæg:

Roastbeef med remoulade, hjemmeristede løg **G**, peberrod & syltede agurker
Toppet med timian

-

Fiskefilet **G+F** med sauce tatar, citron & dild

-

Æggesalat med æble, løg, urter & karry **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 22



- Torsdag -

Helligdag - Lukket

MENUPLAN UGE 22



- Fredag -

Varm ret:

Fredags burger: Oksebøf, karamelliserede løg, salat, tomat, syltede rødløg & chipotle mayo.
Hertil lun brioche burgerbolle **G**

Varm vegetar:

Fredags burger: Grøntsagsbøf, karamelliserede løg, salat, tomat, syltede rødløg & chipotle mayo. Hertil lun brioche burgerbolle **G**

Salater & dressing:

Haricotvert salat med jordbær, sesam mix, forårsløg & friske grønne asparges **B+V**

-

Tomatsalat med mozzarella, hakkede rødløg, agurketern, frisk basilikum & saltristede
solsikkekerner **L** Toppet med balsamico glaze

Dressing: Vinaigrette på æblecider eddike med sennep **V**

Pålæg:

Melon med flødeoste creme **L** & serrano, toppet med basilikum & grøn pesto

-

Skaldyrs salat med krebs, rejer, stenbiderrogn, dild & asparges **L+S+F**

-

Ærtespread med **V+B** med rugbrødschips **V+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 22



- Monday -

Hot dish:

Chicken with Thai peanut curry, bell pepper, broccoli, sugar snap peas, chili, peanut & coriander B+N. Served with rice

Hot vegetarian:

Roasted sweet potato with Thai peanut curry, bell pepper, broccoli, sugar snap peas, chili, peanut & coriander B+N. Served with rice

Salads & dressing:

Frisée with garlic marinated green beans, cauliflower crudité,
Samsø cheese & salt roasted nuts B+N+L

-

Spike cabbage salad with green kale, grapes, celery & walnuts N+V

Dressing: Waldorff dressing L

Cold dishes:

Charcuteri with various side dishes & mayo of the day

-

Chicken salad with fried mushrooms, bacon, herbs & chili mayo L

-

Olive tapenade V with grissini G+V & topped with thyme & capers

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

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 phone 70 32 34 60 if you would like information about any other allergens
in today's buffet.

MENUPLAN UGE 22



- Tuesday -

Hot dish:

Danish pork in teriyaki sauce with crispy vegetables
Served with noodle salad with sesame & spring onions

Hot vegetarian:

Portobello mushrooms in teriyaki sauce with crispy vegetables
Served with noodle salad with sesame & spring onions

Salads & dressing:

Tabouleh salad with tomato, cucumber, onion, finely chopped iceberg, parsley,
olive oil & lemon G+V

-

Crispy salad with corn, julienne carrot, feta, raisins & chili marinated garlic L

Dressing: Thousand island L

Cold dishes:

Fennel sausage with onion 3 ways & cress
Served with ramson mayo

-

Pork salad with chives & lemon pepper L

-

Egg & tomato with lovage mayo, wasabi caviart, freshly ground pepper & cress mix

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 would like information about any other allergens in today's buffet.

MENUPLAN UGE 22



- Wednesday -

Hot dish:

Spring chili con carne with beef, spring greens, rice pilaf & herb creme fraiche L
Nachos on the side V

Hot vegetarian:

Spring chili con carne with beef "no beef", spring greens, rice pilaf & herb creme fraiche L
Nachos on the side V

Salads & dressing:

French farmer's salad with crispy leaves, haricot verts, potatoes, olives
& spring onions tossed in vinaigrette B+V

-

Caesar salad with roasted sunflower seeds, red onion, grana padano L &
provençe croutons (on the side + are good for both salads) G

Dressing: Caesar dressing F+L

Cold dishes:

Roast beef with remoulade, home-roasted onions G, horseradish & pickled cucumbers
Topped with thyme

-

Fish fillet G+F with sauce tartar, lemon & dill

-

Egg salad with apple, onion, herbs & curry 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 22



- Thursday -

Holiday - Closed

MENUPLAN UGE 22



- Friday -

Hot dish:

Burger friday: Beef steak, caramelized onions, salad, tomato, pickled red onions & chipotle mayo. Served with warm brioche burger bun G

Hot vegetarian:

Burger friday: Vegetable steak, caramelized onions, salad, tomato, pickled red onions & chipotle mayo. Served with warm brioche burger bun G

Salads & dressing:

Haricotvert salad with strawberries, sesame mix, spring onions & fresh green asparagus B+V

-

Tomato salad with mozzarella, chopped red onions, cucumber cubes, fresh basil & salt-roasted sunflower seeds L Topped with balsamic glaze

Dressing: Vinaigrette on apple cider vinegar with mustard V

Cold dishes:

Melon with cheese cream L & serrano, topped with basil & green pesto

-

Seafood salad with crayfish, shrimp, rockfish roe, dill & asparagus L+S+F

-

Pea spread with V+B with rye bread chips V+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 by phone 70 32 34 60 if you would like information about any other allergens in today's buffet.