

# MENUPLAN UGE 3



- Mandag -

## Varm ret:

Cremet spinatkylling med rosmarin, parmesan & ovnbagte cherrytomater toppet med krydderurtesalat **L** & serveret med pasta penne **G**

## Varm vegetar:

Grillet halloumi med rosmarin, parmesan & ovnbagte cherrytomater toppet med krydderurtesalat **L** & serveret med pasta penne **G**

## Salater & dressing:

Grøn hvidløgs marineret bønnesalat, med friseesalat, rødløg, oliven & kerner **B+V**

-

Spidskålssalat med grønkål, fetaost, druer, bladselleri & brændte mandler **L+N**

**Dressing:** Senneps & honning vinaigrette på æblecider eddike

## Pålæg:


Landskinke med rødbedesalat, radiser & urter

-

Confiteret andesalat med rødkål, karse & appelsin skal **L**

-

Æg med rejer **S+F**, citron mayo & caviart

**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 3



## - Tirsdag -

### Varm ret:

Langtidsstegt okse fra friland toppes med stegte svampe, løg & ribs. Hertil små rosmarin kartofler & bearnaise creme **L**

### Varm vegetar:

Rødbededeller (2stk pr pers) toppes med stegte svampe, løg & ribs. Hertil små rosmarin kartofler & bearnaise creme **L**

### Salater & dressing:

Salat med revet gule beder, savoykål, persille, æbler & marinerede rom rosiner **V**

-

Let bagt rosenkål med blomkåls couscous, frilice salat, grana padano & blåbær **L**

**Dressing:** Cremet purløgs dressing **L**

### Pålæg:

Spegepølse med hjemmeristede løg **G**, remoulade & peberrod

-

Tunsalat med majs, dild & løg **F+L**

-

Løgtærte **G+L** med urte creme **L**

**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 3



- Onsdag -

## Varm ret:

Sweet and sour pork med peberfrugt, glaskål & ananas toppet med thai basilikum & hertil mixede ris

## Varm vegetar:

Sweet and sour blomkål med peberfrugt, glaskål & ananas toppet med thai basilikum & hertil mixede ris

## Salater & dressing:

Sprøde blade med jullienne skåret knoldselleri, cherrytomater, lyn syltet agurk & springløg  
Toppet med ærteskud **B+V**

-

Salat med kinakål, bagt peberfrugt, gulerods crudite, sesam mix & urter, marineret i sesam olie, sukker & limesaft **V**

## Dressing: Æble vinaigrette **V**

## Pålæg:

Dyrlægens natmad

-

Fuglekvidder med purløg & løg, toppet med karse mix **L**

-

Små halve kartofler med trøffel-mayo, syltede rødløg & 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

## - Torsdag -

### Varm ret:

Grillet kyllingelår med lime, ingefær & chili  
Hertil timianbagte sødekartofler & peanuts sauce **N**

### Varm vegetar ret:

Krydret afrikansk gryde med blomkål, kikærter & peanut sauce **N**  
Hertil timianbagte sødekartofler

### Salater & dressing:

Bulgur salat med bagt løg, edamame bønner, rødløg, citron, persille,  
mynte & tomat **G+B+V**

-

Rødbedesalat med ærter, friseesalat, melon & cremet fetaost **L+B**

**Dressing:** Sød chili dressing **V**

### Pålæg:

Sprængt oksebryst med peberrods creme **L** & frisk høvlet peberrod  
Toppet med uter & spirer

-

Lakserillette med rødløg, urter & kapers **L+F**

-

Tomatmad med guacamole, rå løg & friteret kapers

Dagens kage: Chokoladekage "a la" rocky road **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 3



- Fredag -

## Varm ret:

Tortilla (1 pr pers) **G** Okse med kidneybønner & majs **B**. Hertil tomat salsa med syltet jalapeño, agurk & løg samt cremet hvidløgs dressing på yoghurt & creme fraiche **L**

## Varm vegetar:

Tortilla (1 pr pers) **G** Beef "no beef" med kidneybønner & majs **B**. Hertil tomat salsa med syltet jalapeño, agurk & løg samt cremet hvidløgs dressing på yoghurt & creme fraiche **L**

## Salater & dressing:

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

-

Rødkål med appelsin, snittet persille, saltede hasselnødder & tørrede tranebær **N+V**

**Dressing:** Cæsar dressing **L**

## Pålæg:

Fiskefilet **G+F** med grov remoulade, citron & frisk dild

-

Kyllingesalat med syrlige æbler, asparges, purløg & bacon **L**

-

Æggesalat med rødløg & 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 3



## - Monday -

### Hot dish:

Creamy spinach chicken with rosemary, parmesan & oven-baked cherry tomatoes topped with herb salad L & served with penne pasta G

### Hot vegetarian:

Grilled halloumi with rosemary, parmesan & oven-baked cherry tomatoes topped with herb salad L & served with penne pasta G

### Salads & dressing:

Green garlic marinated bean salad, with frisee lettuce, red onion, olives & seeds B+V

-

Spike salad with kale, feta cheese, grapes, celery & roasted almonds L+N

Dressing: Mustard & honey vinaigrette on apple cider vinegar

### Cold dishes:

Farmer ham with beetroot salad, radishes & herbs

-

Confited duck salad with red cabbage, cress & orange peel L

-

Eggs with shrimp S+F, lemon mayo & caviar

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

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 3



## - Tuesday -

### Hot dish:

Long-roasted free-range beef topped with fried mushrooms, onions & currants.  
Served with small rosemary potatoes & bearnaise cream L

### Hot vegetarian:

Beetroot (2 pieces per person) topped with fried mushrooms, onions & currants.  
Served with small rosemary potatoes & bearnaise cream L

### Salads & dressing:

Salad with grated yellow beets, savoy cabbage, parsley, apples & marinated rum raisins V

-

Lightly baked Brussels sprouts with cauliflower couscous, frillice salad, grana padano & blueberries L

Dressing: Creamy chive dressing L

### Cold dishes:

Sausage with home-roasted onions G, remoulade & horseradish

-

Tuna salad with corn, dill & onions F+L

-

Onion pie G+L with herbal cream L

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 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 3



## - Wednesday -

### Hot dish:

Sweet and sour pork with bell pepper, cabbage & pineapple topped with Thai basil & mixed rice

### Hot vegetarian:

Sweet and sour cauliflower with bell pepper, cabbage & pineapple topped with Thai basil & mixed rice

### Salads & dressing:

Crispy leaves with julienned celeriac, cherry tomatoes, quick pickled cucumber & spring onion, topped with pea shoots B+V

-

Salad with Chinese cabbage, baked bell pepper, carrot crudite, sesame mix & herbs, marinated in sesame oil, sugar & lime juice V

Dressing: Apple vinaigrette V

### Cold dishes:

Veterinarian's night snack

-

Pork salad with chives & onions, topped with cress mix L

-

Small half potatoes with truffle mayo, pickled red onions & herbs

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 3



## - Thursday -

### Hot dish:

Grilled chicken thigh with lime, ginger & chili  
Served with thyme baked sweet potatoes & peanut sauce N

### Hot vegetarian dish:

Spicy African casserole with cauliflower, chickpeas & peanut sauce N  
Served with thyme baked sweet potatoes

### Salads & dressing:

Bulgur salad with baked onion, edamame beans, red onion, lemon, parsley,  
mint & tomato G+B+V

-

Beetroot salad with peas, frisee lettuce, melon & creamy feta cheese L+B

Dressing: Sweet chili dressing V

### Cold dishes:

Braised beef brisket with horseradish cream L & freshly shaved horseradish  
Topped with otters & sprouts

-

Salmon rilette with red onion, herbs & capers L+F

-

Tomato dish with guacamole, raw onion & fried capers

**Cake of the day:** Chocolate cake "a la" rocky road L+G

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 3



## - Friday -

### Hot dish:

Tortilla (1 per person) G Beef with kidney beans & corn B. Served with tomato salsa with pickled jalapeño, cucumber & onion and creamy garlic dressing on yogurt & sour cream L

### Hot vegetarian:

Tortilla (1 per person) G Beef "no beef" with kidney beans & corn B. Served with tomato salsa with pickled jalapeño, cucumber & onion and creamy garlic dressing on yogurt & sour cream L

### Salads & dressing:

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

-

Red cabbage with orange, chopped parsley, salted hazelnuts & dried cranberries N+V

Dressing: Caesar dressing L

### Cold dishes:

Fish fillet G+F with coarse remoulade, lemon & fresh dill

-

Chicken salad with sour apples, asparagus, chives & bacon L

-

Egg salad with red onion & cress 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.