

MENUPLAN UGE 4



- Mandag -

Varm ret:

Tandori kyllingeoverlår (1stk pr pers) i kokoskarry sauce med ristede cashewnødder **N** & ristede kokosflager. Hertil ris mix med vilde ris, sultan rosiner & raita **L**

Varm vegetar:

Dahl med blomkål, ristede cashewnødder **N+B** & ristede kokosflager. Hertil ris mix med vilde ris, sultan rosiner & raita **L**

Salater & dressing:

Salat med mango, chili, frisee, fintsnittet kål & lime, toppet med sort sesam **V**

-

Crispsalat med, stegt broccoli, forårsløg, abrikos & salatost **L+B**

Dressing: Vinaigrette på thai basilikum & ingefær **V**

Pålæg:


Serrano med kapers mayo & sprøde spirer

-

Pate med surt

-

Indisk hummus **V+B** med papadum **V**

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 4



- Tirsdag -

Varm ret:

Italiensk flæskesteg med rub på rosmarin & hvidløg. Hertil gramulata, nduja sauce (lavet på Calabriensk pølse) **L** & stegte rodfrugter

Varm vegetar ret:

Stegt gnocchi i krydret tomat sauce med stegt aubergine, basilikum & grana padano (on the side) **L**

Salater & dressing:

Caprese salat med tomat, mozzarella, løg, basilikum & grønkål toppet med balsamico glaze **L**

-

Råkost med gulerødder, purløg, appelsinsaft, tørret tranebær & æble **V**

Dressing: Pesto dressing **V**

Pålæg:

Roast beef med det hele **G**

-

Skagensalat med rejer, krebs, surimi, dild, stenbiderrogn & asparges **S+F**

-

Æg med løvstikkemayo, æble & rødløg toppet med tomat drys

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 4



- Onsdag -

Varm ret:

Herregårds bøf (1stk pr pers) med pebersauce, kartoffelbåde & ærter **B+L**

Varm vegetar:

Paneret pastinakbøf **G+V** (1stk pr pers) med pebersauce, kartoffelbåde & ærter **B+L**

Salater & dressing:

Salat med dupuy linser, fintsnittet rødkål, linstegt selleri & crudité af gulerod toppet med salt ristede knuste hasselnødder **B+V+N**

-
Broccoli salat med rødløg, tørret tranebær & salt ristede solsikkekerner **L**

Dressing: Hyben vinaigrette **V**

Pålæg:

Nakkefilet med appelsin marineret rødkål, ribs & purløgs mayo

-
Tunsalat med majs, dild, løg & kapers **L+F**

-
Rødbede carpaccio med parmesan creme **L** urte olie & hakkede ristede mandler **N**

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 4



- Torsdag -

Varm ret:

Svampe risotto med stegt kylling, hvidvin, ost, trøffel & ærter toppet med fennikel crudite & forårsløg **L+B** Hertil kvart grillet spidskål

Varm vegetar:

Svampe risotto med hvidvin, ost, trøffel & ærter toppet med fennikel crudite & forårsløg **L+B** Hertil kvart grillet spidskål

Salater & dressing:

Lynstegt rødbede, ristede solsikkekerner, parmesanost & grønkål vendt med persillepesto **L**

Sprøde blade med sorte bønner, marineret haricot verts, rødløg, cherrytomater & karse **B+V**

Dressing: Karse dressing **L**

Pålæg:

Lun leverpostej med champignon & bacon (lægges i varmekasse)

Skinke med italiensk salat **B** & masser af sprøde spirer

Æggesalat med karry, purløg & løg toppet med karse mix

Dagens kage: Æblekage med flødeskum **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 4



- Fredag -

Varm ret:

Rub krydret okse fra friland med hvidløgs stegte kartofler, gulerødder & forårsløg samt cremet timiansauce **L**

Varm vegetar:

Ærter eller **B+V** (2stk pr per) med hvidløgs stegte kartofler, gulerødder & forårsløg samt cremet timiansauce **L**

Salater & dressing:

Rødbede salat med revet & kogt rødbede, feta, edamame bønner & fint hakkede krydderurter **B+L**

-

Pasta salat med peberfrugt, ærter, majs, marineret hvidløg & ristede græskarkerner vendt med soltørret tomat pesto **G+V**

Dressing: Karse dressing **L**

Pålæg:

Pålægs fad med lækkert forskelligt tilbehør

-

Hønsesalat med stegte svampe, bacon, purløg & asparges **L**

-

Falafel **B+V** med yoghurt dip på hvidløg **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 4



- Monday -

Hot dish:

Tandori chicken thigh (1 pc per person) in coconut curry sauce with roasted cashew nuts N & toasted coconut flakes. Served with rice mix with wild rice, sultanas & raita L

Hot vegetarian:

Dahl with cauliflower, roasted cashew nuts N+B & toasted coconut flakes. Served with rice mix with wild rice, sultana raisins & raita L

Salads & dressing:

Salad with mango, chili, frisee, finely chopped cabbage & lime, topped with black sesame V

-

Crisp salad with fried broccoli, spring onion, apricot & lettuce cheese L+B

Dressing: Vinaigrette with Thai basil & ginger V

Cold dishes:

Coppa of doruc pig with caper mayo & crispy sprouts

-

Fish meatball F+G with remoulade, dill & lemon

-

Indian hummus V+B with papadum V

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 4



- Tuesday -

Hot dish:

Italian pork roast with rosemary & garlic rub. Served with gramulata, nduja sauce (made with Calabrian sausage) L & fried root vegetables

Hot vegetarian dish:

Fried gnocchi in spicy tomato sauce with fried eggplant, basil & grana padano (on the side) L

Salads & dressing:

Caprese salad with tomato, mozzarella, onion, basil & kale topped with balsamic glaze L

-

Carrots, chives, orange juice, dried cranberries & apple V

Dressing: Pesto dressing V

Cold dishes:

Roast beef with everything G

-

Skagen salad with shrimp, crayfish, surimi, dill, stonefish roe & asparagus S+F

-

Eggs with lovage mayo, apple & red onion topped with tomato sprinkles

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 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 4



- Wednesday -

Hot dish:

Farmer steak (1pc per person) with pepper sauce, potato wedges & peas B+L

Hot vegetarian:

Breaded parsnip steak G+V (1pc per person) with pepper sauce, potato wedges & peas B+L

Salads & dressing:

Salad with dupuy lentils, finely chopped red cabbage, stir-fried celery & carrot crudité topped with salt roasted crushed hazelnuts B+V+N

-

Broccoli salad with red onion, dried cranberries & salt roasted sunflower seeds L

Dressing: Rosehip vinaigrette V

Cold dishes:

Neck fillet with orange marinated red cabbage, currants & chive mayo

-

Tuna salad with corn, dill, onion & capers L+F

-

Beetroot carpaccio with parmesan cream L herb oil & chopped roasted almonds N

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 want information about any other allergens in today's buffet

MENUPLAN UGE 4



- Thursday -

Hot dish:

Mushroom risotto with roasted chicken, white wine, cheese, truffle & peas topped with fennel crudite & spring onions L+B Served with a quarter of grilled cabbage

Hot vegetarian:

Mushroom risotto with white wine, cheese, truffle & peas topped with fennel crudite & spring onions L+B Served with a quarter of grilled cabbage

Salads & dressing:

Stir-fried beetroot, roasted sunflower seeds, parmesan cheese & kale tossed with parsley pesto L

-

Crispy leaves with black beans, marinated haricot verts, red onion, cherry tomatoes & cress B+V

Dressing: Cress dressing L

Cold dishes:

Warm pâté with mushrooms & bacon (in the termo box)

Ham with Italian salad B & lots of crispy sprouts

Egg salad with curry, chives & onions topped with cress mix

Cake of the day: Appel cake with cream 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 4



- Friday -

Hot dish:

Rub seasoned beef from free range, with garlic fried potatoes, carrots & spring onions and creamy thyme sauce L

Hot vegetarian:

Peas slices B+V (2pcs per person) with garlic fried potatoes, carrots & spring onions and creamy thyme sauce L

Salads & dressing:

Beetroot salad with grated & cooked beetroot, feta, edamame beans & finely chopped herbs B+V

-

Pasta salad with bell peppers, peas, corn, marinated garlic & roasted pumpkin seeds tossed with sun-dried tomato pesto G+V

Dressing: Watercress dressing L

Cold dishes:

Cold cuts platter with delicious different accessories

-

Chicken salad with fried mushrooms, bacon, chives & asparagus L

-

Falafel B+V with yogurt dip on garlic 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.