

Menu eksempel: **Gourmandiet**

Mandag

Det lune

Spicy indisk gryderet med mør gris i karry med grøn chili og tamarin.

Hertil ris kogt med fennikelfrø og løg

Det grønne

Grøn blandet salat med hvidkål, gulerødder, chili og rødløg, toppet med ristet kokos og koriander.

Kornsalat med skorzonerrød, æble og vinaigrette af kapers og estragon ^{GH}

Black eye bønnesalat med babyspinat, cherrytomat og rødløg.

Marineret kålrabi med æbleeddike og persille

Ristede kikærter med soya

Det til brødet

Oksesalami med grov remo, ristede løg og karse ^{SE}

Stegt sild med løgringe og dild ^{F^{GH}}

N= Nødder

K= Kerner/frø

L= Laktose

Æ= Æg

SE=Sennep

H= Hvede

G= Gluten

F= Fisk

SK=Skaldyr

Har du spørgsmål til allergener er du velkommen til at kontakte os

Menu eksempel: **Gourmandiet**

Tirsdag

Det lune

Kylling a la Gourmandiet med chili, timian og rosmarin. Hertil kogte hvedekerner^{GH}

Det grønne

Grønkålssalat med spidskål, granatæble og ristede kerner, vendt med hyldeblomst vinaigrette^K

Salat af knoldselleri og æble, vendt med dressing af appelsinsaft og akaciehonning.

Mormorsalat med agurk og fløde^L

Finsnittet rødkål og hjertesalat

Gulerødder og ærter med urter

Det til brødet

Makrel i tomat med mayo^{FÆ}

Kalkun med urtemayo^Æ

N= Nødder

K= Kerner/frø

L= Laktose

Æ= Æg

SE=Sennep

H= Hvede

G= Gluten

F= Fisk

SK=Skaldyr

Har du spørgsmål til allergener er du velkommen til at kontakte os

Menu eksempel: **Gourmandiet**

Onsdag

Det lune

Kalveragout med perleløg, svampe og kastanjer^L

Hertil kartoffelmos med karse og grov sennep^L

Det grønne

Salat af kogt rødbede med peberrod og kørvel

Bagt fennikel med appelsin, dild og sesam^K

Kålsalat med squash, tranebær og timian

Revet gulerod og dampet rosenkål

Det til brødet

Æggesalat med æble og brøndkarse^{LÆ}

Leverpostej med surt^{GHL}

N= Nødder

K= Kerner/frø

L= Laktose

Æ= Æg

SE=Sennep

H= Hvede

G= Gluten

F= Fisk

SK=Skaldyr

Har du spørgsmål til allergener er du velkommen til at kontakte os

Menu eksempel: **Gourmandiet**

Torsdag

Det lune

*Dampet fisk med Beurre Blanc^{FL},
hertil kartoffelbåde med provencekrydderi*

Det grønne

Bagt knoldselleri og gulerod med persille og ristede mandler og peanuts^N

Pastasalat med cherrytomater og edamamebønner vendt i basilikum^{GH}

Edamamebønner, peberfrugt, rucola og fintsnittet kål

Cæcarsalat^L

Det til brødet

Roastbeef med remoulade, ristede løg og peberrod^{ÆSE}

Skinkesalat med løg og purløg^Æ

Det søde (torsdag eller fredag)

Honninghjerter^{GHÆL}

N= Nødder

K= Kerner/frø

L= Laktose

Æ= Æg

SE=Sennep

H= Hvede

G= Gluten

F= Fisk

SK=Skaldyr

Har du spørgsmål til allergener er du velkommen til at kontakte os

Menu eksempel: **Gourmandiet**

Fredag

Det lune

Krogmodnet flæskesteg med bagekartofler og krydderurtesmør^L

Det grønne

Quinoasalat med små tomater, gul peber, forårsløg, mynte og koriander, toppet med pinjekerner^K

Hvidkålssalat med druer og ærteskud med ingefær/citrus dressing og drys af valnødder^N

Broccolisalat med bacon og tranebær i yoghurt dressing^L

Rucolababyspinat, agurk og ærtepure

Det til brødet

Hønsesalat med svampe og kalkunbacon^{LÆ}

Æg med ansjos/kaperscreme^{FÆL}

N= Nødder

K= Kerner/frø

L= Laktose

Æ= Æg

SE= Sennep

H= Hvede

G= Gluten

F= Fisk

SK= Skaldyr

Har du spørgsmål til allergener er du velkommen til at kontakte os