



Menu - Frokost

Mandag 20/09:

Hovedret:

Bœuf bourguignon på dansk okse med svampe, urter, kartoffelmos og kryddersmør med bagte hvidløg og persille

Vegetar:

Ragout de bourguignon på limabønner og bagt knoldselleri med svampe, urter, kartoffelmos og kryddersmør med bagte hvidløg og persille

Tirsdag 21/09:

Smørrebrød:

Røget laks m/ peberrod, dildmayonnaise og karse
Leverpostej m/ syltet agurk, bacon og persille

Smørrebrød vegetar:

Tomat m/ peberrod, dildmayonnaise og karse
Vegetarisk postej m/ syltet agurk, bacon og persille

Dessert:

Vaniljeis med chokoladesauce

Onsdag 22/09:

Hovedret:

Aromatisk butter chicken med svampe og cashewnødder, basmatiris og salat med søde tomater

Vegetar:

Aromatisk butter kikærter med svampe og cashewnødder, basmatiris og salat med søde tomater



Torsdag 23/09:

Smørrebrød:

Ribbensteg m/ syltet rødkål, agurk og grov sennep

Smørrebrød vegetar:

Urtekrebinet m/ syltet rødkål, agurk og grov sennep

Dessert:

Mørk chokolademousse m/ karamelliseret hvid chokolade og olivenolie

Fredag 24/09:

Hovedret:

Tartelet med asparges sovs og hønsekød

Tartelet med asparges sovs og rejer

Vegetar:

Tartelet med asparges sovs og ristet gulerod

Lørdag 25/09:

Hovedret:

Chili con carne, guacamole, fladbrød, chili og cheddar nachos

Vegetar:

Chili sin carne, guacamole, fladbrød, chili og cheddar nachos

Dessert:

Citronfromage med vaniljeflødeskum

Søndag 26/09:

Hovedret:

Kyllingefrikadeller, kold kartoffelsalat, gulerodsråkost og pickles

Vegetar:

Vegetariske frikadeller, kold kartoffelsalat, råkost og pickles

Dessert:

Citronfromage med vaniljeflødeskum