



## Menu – Aftensmad uge 38

### Serveres med rugbrød

#### Mandag 14/9

- Alaskasalat med surimi og sprøde æbler. Serveret med hjemmebagt lyst brød
- Dansk røget skinke serveret med selleri-remoulade, agurkesalat og sprød spidskål.

#### Tirsdag 15/9

- Kyllingleverpostej med agurkesalat, ristede løg og frisk salat.
- Salat på kartofler med bagte grøntsager, feta og friske pærer. Dertil purløgss dressing.

#### Onsdag 16/9

- Italiensk salami med oliventapenade og frisk brøndkarse og rucola.
- Frittata med frisk ricottacreme og honningbagte tomater

#### Torsdag 17/9

- Paneret rødspættefilet med remoulade, agurkesalat, citron og karse.
- Pastasalat med kylling og bacon. Serveres med karrydressing.

#### Freitag 18/9

- Leverpostej af svin, syltede rødbeder og karse.
- Røget makrelsalat rørt med sennep og skyr. Serveret med råsyltet efterårsgrønt, friske urter og hjemmebagt franskbrød.

#### Lørdag 19/9

- Spicy tun salat med persille og salat serveret med hjemmebagt franskbrød.
- Sprængt nakkekam med peberrodscreme og brøndkarse. Serveret med en rødbede/æblesalat med hyldeblomst.

#### Søndag 20/9

- Cremet skinke salat med asparges, karse og grov sennep serveres med flute og grøn salat.
- Fiskefrikadeller med råsyltede grøntsager og sød chilicreme.