

FROKOSTMENU

UGE 17

THE LUNCHROOM

EVERY MEAL MATTERS

Allergener & type



MANDAG

- SHOT Rødbede, æble og ingefær
- DEN KOLDE Leverpostej med saltkød, cornichong og asier
- DEN VARME Æggekage med porre, gulerod og spinat
Hertil sennep og purløg
- SALATEN Perlebyg med persillepesto, bagt squash, mizuna og agurk
- BRØD Surdejsbrød på manitoba og surdejsrugbrød

TIRSDAG

- DEN KOLDE Flækærtepure med stegte svampe
- DEN VARME Bucatini med muslinger, tomat, krydderurter og fløde
Vegetar: Bucatini med svampe, tomat, krydderurter og fløde
Hertil bruschetta med tomat, basilikum og olivenolie
- SALATEN Grøn salat med, bagte rodfrugter, rød pesto, grillet peberfrugt, radiser og kerner
- BRØD Surdejsbrød på ølandshvede og surdejsrugbrød

ONSDAG

- DEN KOLDE Makrel i tomat med mayonnaise
- DEN VARME Brændene kærlighed på løg og svampe. Hertil kartoffelkompot med krydderurter
Hertil syltet løg og hakket persille
- SALATEN Salat af kål, kikærter, citronvinaigrette, soltørret tomat og majs
- BRØD Surdejsbrød på manitoba og surdejsrugbrød
- KAGE Romkugler med kokos

TORSDAG

- SMØRREBRØD Friskostcreme med bagt tomat, agurk og karse
- Kogte æg med urtecreme, syltet sennepskorn, akse og brøndkarse
- Hjemmelavet pastrami med magdegaskar pebercrème, rød peberfrugt og røde urter
- Fiskefilet med remoulade, citron og dild

FREDAG

- DEN KOLDE Bønnepure med chilistegte bønner
- DEN VARME Stegt kalkun med flødesovs
Vegetar: Stegte grøntdeller med flødesovs
Hertil stegte rodfrugter med krydderurter
- SALATEN Quinoa vendt med sesamdressing og crudite af grøntsager
- BRØD Surdejsbrød ølandshvede og emmer og surdejsrugbrød