

Portionsanrettet menu uge 2

Mandag

Dagens varme ret:	Svensk pølseret toppet med purløg (10,S)
Dagens vegetarret:	Veg au vin (VG,H) hertil kartoffelmos (VG)
Pålæg:	Laksesalat (3,4,10) Roastbeef med remoulade og ristede løg (3,10)
Vegansk pålæg:	Tun-fri-salat (6,10)
Salater:	Græsk salat med tomat, agurk, rødløg, oliven og feta (7a) Grønne blade med krydderurter og crudité af gulerødder, toppet med ristede kerner Sennepsdressing (7a,10)

Tirsdag

Dagens varme ret:	Kyllingeoverlår med bagte løg og butternut squash. Hertil chili dip (7a)
Dagens vegetarret:	Linsedahl (VG,H) med naanbrød (1,7a,H)
Pålæg:	Krabbesalat (2,3,10) Hamburgerryg med ærtepure (7a,S)
Vegansk pålæg:	Nøddepate med cornichoner (1,6, 8,10)
Salat:	Pastasalat med mojo, grillet peberfrugt, og edamamebønner (1,6,H) Cæsarsalat med parmesan og croutoner (1,3,4,7a,10,H) Rucolapesto (7a)

Onsdag

Dagens varme ret:	Sejloins i rød karry med grønt og krydrede ris (2,4)
Dagens vegetarret:	Sur/sød sovs med edamamebønner (6,H,VG) og grønt. Hertil ris
Pålæg:	Kalvespidsbryst med peberrodscreme (6,7a) Udvalgte oste med havtorn/æble kompot (7a)
Vegansk pålæg:	Tomatmad med mayonnaise og rødløg (6,10)
Salat:	Spidskålssalat med edamamebønner, syltede gulerødder og tranebær, toppet med kørvel Kinakål, haricots verts, chili/ ingefærvinaigrette og ristede peanuts (8,10) Brombærvinaigrette (10)

Torsdag

Dagens varme ret:	Harissa kalkuncuvette med bulgur pilavi. Hertil cacik (1,7a,H)
Dagens vegetarret:	Tyrkisk gryderet (1,H,VG) hertil bulgur (1,VG) pilavi og cacik (7a,H)
Pålæg:	Røget makrel med citroncreme (3,4,7a,10) Italiensk pølse med oliven og pesto (7a)
Vegansk pålæg:	Avokado og humus
Salat:	Sennepsbagte rødbeder, frisee og kerner (10) Hjertesalat, radicchio, radiser, ærter og syltede rødløg toppet med French dressing (10) Thousand Island (7a,10)
Kage:	Blåbærkage (1,3,7a,8)

Fredag

Dagens varme ret:	Byg selv burger med tomatrelish, salat og estragonmayonnaise (1,3,10,H)
Dagens vegetarret:	Byg selv burger med rødbedebøf (1,VG,H), salat og estragonmayonnaise (3,10)
Pålæg:	Rejesalat (2,3,7a,10) Frikadeller med surt (S)
Vegansk pålæg:	Fiske-FRI-filet med remoulade (1,6,9,10)
Salat:	Spæde salater toppet med cherrytomater, agurk og balsamicoglace Rucola, spidskål, æbler, feta og kerner (7a) Æblevinaigrette (10)

Alle retter bliver stk. serveret i praktisk emballage



Allergener



1. Glutenholdige kornprodukter, dvs. hvede, rug, byg, havre, spelt, kamut eller hybridiserede stammer heraf, og produkter på basis heraf.
2. Krebsdyr og produkter på basis af krebsdyr
3. Æg og produkter på basis af æg.
4. Fisk og produkter på basis af fisk,
5. Jordnødder og produkter på basis af jordnødder.
6. Soja og produkter på basis af soja.
7. Laktosefri mælk og produkter på basis af laktosefri mælk
- 7a. Mælk og produkter på basis af mælk (med laktose)
8. Nødder, dvs. mandler (*Amygdalus communis* L.), hasselnødder, (*Corylus avellana*), valnødder (*Juglans regia*), cashewnødder (*Anacardium occidentale*), pekannødder (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranødder (*Bertholletia excelsa*), pistacienødder (*Pistacia vera*), queenslandnødder (*Macadamia ternifolia*) og produkter på basis heraf.
9. Selleri og produkter på basis af selleri.
10. Sennep og produkter på basis af sennep.
11. Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø. Lupin og produkter på basis af lupin.
12. Svovldioxid og sulfitter i koncentrationer på over 10 mg/kg eller 10 mg/liter som samlet SO₂ skal beregnes for produkter, som de udbydes klar til brug, eller som de er rekonstitueret efter fabrikanternes instrukser.
13. Lupin og produkter på basis af lupin.
14. Bløddyr og produkter på basis af bløddyr.

Hvidløg(H) – Svinekød(S) – Vegansk (VG)