

Portionsanrettet menu uge 3

Mandag

Dagens varme ret:	Kødsovs med pasta penne og parmesan (1,7,H)
Dagens vegetarret:	Vegansk bolognese med pasta penne (1, VG)
Pålæg:	Wiensalat (3,6,10,S) Oksepastrami med dijonnaise og cornichons (3,10)
Vegansk pålæg:	Kækkesalat (6,10)
Salat:	Romain, hjertesalat, radiser og cherrytomater Spæde salater med ristet butternut squash, feta (7a) og granatæbler Æblevinaigrette (10)

Tirsdag

Dagens varme ret:	Glaseret skinke med flødekartofler (7,H,S)
Dagens vegetarret:	Rødbedebøffer med flødekartofler (7, H)
Pålæg:	Æggesalat (3,10) Spegeskinke med melon (S)
Vegansk pålæg:	Vegansk laks med urtecreme (6,10)
Salat:	Pastasalat med feta, ærter, rødløg, spinat og rød pesto (7a,H) Rucola og hjertesalat, fennikel og semidried tomater toppet med ristede solsikkekerner Pebervinaigrette (10)

Onsdag

Dagens varme ret:	Tarteletter med høns i asparges (1,7)
Dagens vegetarret:	Linsedahl (VG, H) med naanbrød (7)
Pålæg:	Skinkesalat (3,10,S) Udvalgte oste med timiansyltede perleløg (7a)
Vegansk pålæg:	Bønnepostej med syltede rødløg (1,6,8,10)
Salat:	Salat med kartofler, agurk, radiser og dild Frillicesalat, rød mizuna og syltede græskar vendt med persille Urtdressing (7a,10)

Torsdag

Dagens varme ret:	Boeuf Bourguignon med kartoffelmos (7a,H)
Dagens vegetarret:	Paprikagryde (VG, H) med kartoffelmos (7a)
Pålæg:	Hønsesalat (3,10) Rullepølse med løg og sky (S)
Vegansk pålæg:	kartoffelmad med mayo og ristede løg (1,6,10)
Salat:	Krølsalat, ærter, skalotteløg og masser af krydderurter Bagte gulerødder, pastinak og rødbeder, vendt med spæd salat og granatæblekerner Cremet sennepsdressing (7a,10)
Kage:	Gulerodskage (1,3,7a)

Fredag

Dagens varme ret:	Pulled pork burger med coleslaw (1,7a,10,H,S)
Dagens vegetarret:	Pulled veggie burger med barberque (1,VG,H,9) og coleslaw (7a)
Pålæg:	Laksesalat (3,4,10) Oksespegepølse med remoulade og ristede løg (3,10)
Vegansk pålæg:	Vegansk "kødpølse" med oliventappanade (1,6)
Salat:	Spidskål med grønkål, appelsin og tranebær toppet med citrusvinaigrette (10) Tomatsalat med mozzarella, syltede rødløg, rucola og pesto (7a,H) Tomat-/persillepesto (7a,10,H)

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)