

FROKOSTMENU – UGE 10

Mandag

- Kyllingebryst i yoghurtmarinade serveret med dampede røde spidskål og peberfrugt samt brune ris
- Kartoffelpizza med løgrelish og raddicchiosalat
- Arabisk Tabbouleh
- Jordskokkesalat med ræddiker og appelsinfilet

Ugens ost:

Vesterhavsost fra Thise Mejeri med havtornsrelish

Ugens dessert:

Havtornsfromage

Tirsdag

- Traditionel lasagne Med et twist fra norden
- Hokkaidosuppe med ristede græskarkerner
- Sellerisalat med sorte oliven
- Blomkålssalat med friske krydderurter

Onsdag

- Farsbrød bagt med kål og porre. Serveret med rødbedepickles, enebær og appelsin
- Bagt kartoffelsalat med skyr
- Tempereret marineret torsk med grillede grøntsager
- Sprød rødkålssalat med tørrede tranebær og ristede mandler
- Spinatsalat med linser, hvidløg og koriander

Torsdag

- Sprødstegt mørksejfilet, forårsløg, pastinakker vendt i persille serveret med mørkt rugbrød
- Fuldkornstærte med broccoli, savojkål og toppings af romainesalat og hytteost
- Coleslaw med persille og spidskommen
- Kartoffler mixed med rodfrugter og spæde salater. Smagt til med masser af kryddergrønt og hvidløg

Fredag

Rustik gryderet:

- Hot Pot med oksekød, øl og lakridsrod serveret med rodfrugtmos
- Sprøde filodejsruller med krydret fyld
- Gulerodssalat med æbler og blåbær
- Avokadosalat med kikærter og grape