

FROKOSTMENU - UGE 8

Mandag

- Lasagne med rodfrugter og masser af grønt
- Broccolisalat med rødløg, tranebær og sprød kalvebacon
- Blandede salater med grillet oksekød, pære, basilikum og ristet sesam
- Pastinaksuppe med porre og krydderurtebrød

Ugens brød:

Amaranth brød med hørfrø

Ugens ost:

Økologisk Cantal med hjemmelavet marmelade og syltede nødder

Tirsdag

- Ungarsk gullasch med rødder, kartoffelmos & agurkesalat
- Kålsalat med blodappelsin og persille
- Lun persillerodssalat med puy-linser og kartoffelchips
- Kylling i karry med gulerødder, sprøde savojkåls-blade, hasselnødder og ris.

Onsdag

Fusion mellem det nordiske og det asiatiske køkken

- Fiskefrikadeller med nordisk dip; remoulade med grov pickles, porrekompot og brombærsylt.
- Sursød asiatisk salat
- Bagte rødder med thaibasilikum
- Nannbrød med salat, kimchi af 3 slags kål, kinaradisser og grønlandske rejer i thaimarinade

Torsdag

- Thai Kalvekrebnet med panko, chili-pære dip, lynstegt thaigrønt og råstegte krydderkartofler
- Kålsalat med pasta og thaidressing
- Blomkålssalat med lotusrod og cashewnødder
- Laksesushi & spinatsalat med ingefærsyltede kålrabi samt "soya" af porter og æblejuice.

Fredag

Vegetarret:

- Pad thai Danish style: stegte pasta med urter, brøndkarse og sprøde porre
- Mango-gulerodssalat
- Torske-sticks med rodfrugtfritter og dahl af grønne og kikærter.