

FROKOSTMENU – UGE 24

Mandag

- Dansk Tagliatta med oksekød, grillede nye løg, cherrytomater, romanie, vesterhav og løvstikkepesto.
- Grøn aspargessuppe med croutoner og krydderurter.
- Multibønnesalat med cashewnødder.
- Spinatsalat med feta, ærter og jordbær.

Tirsdag

- Kalkun steak med kernecrust, krydderurte sky, sommergrønt og nye kartofler
- Fiske-bisque med friskbælgede ærter og sprøde toppings
- Blandede salater med stegte asparges, peberfrugt, mozzarella, basilikum og sprød skinke.
- Grøn speltsalat med spinat, kirsebær og ristede mandler.

Onsdag

- Flækærtetrikadeller med kartoffelsalat og gulerodspure på sauteret kål.
- Spinatsandwich med stegt kalveculotte, salat af sommerkål, radiser og sennep-rabarbervinaigrette.
- Blandede salater med sursøde gulerødder.
- Fuldkornspasta med grillet squash, asparges og tomat-peberfrugtsalsa.

Torsdag

- Grillpølser med the works. Hjemmelavet naturligvis
- Grillede kyllingebryster med hyldeblomst, (med skind) urtestegte nye gulerødder og papas bravas
- Røget makrel med saltbagte kartofler, squash, purløg & citroncreme.
- Salat med brændte peberfrugter og nektariner.
- Spicy coleslaw med sojamandler.
- Lasagne. Hertil spinatsalat med radiser, syltede løg, bagte tomater og hyldeblomst-dressing.

Fredag

- Asiatisk stir fry med kylling, sommergrønt, nudler, ristede peanuts og hoisinsauce.
- Bagt fisk med hyldeblomst, vanilje, asparges, basmatiris og bønner.
- Thaisalat med melon, forårsløg & chili.