

FROKOSTMENU – UGE 38

Mandag

Fyld på tortilla og tacoskaller:

- Chili con carne
- BBQ marinerede kalkunstrimler
- Salatbar med årstidens grøntsager
- Tomatsalsa
- Guacamole
- Revet cheddarost
- Yoghurt

Tirsdag

Retro:

- Små skinke snitsler pyntet med "citrondreng". Hertil krydrede ovnkartofler og dampede ærter.
- Tunmousse med æg og rejer.
- Mormorsalat med spidskål, æbler og sprøde rugbrødschips.
- Gulerodsråkost med rosiner, solsikkekerner og citron vinaigrette.

Onsdag

Simremad i stegeso:

- Kalvebryst i rødbedebouillon & peberrodsrelish samt ristet rugbrød.
- Grisekæber med knuste kartofler vendt med hakkede nødder og frisk salvie.
- Blommesalat med æg og spinat.
- Salat med æbler og grønkål.

Torsdag

- Varm nudelsalat med soyamarineret fisk samt Naanbrød.
- Italiens inspireret tærte med cherrytomater, feta og oliven.
- Rødbedesalat med quinoa og ristede valnødder.
- Blandede grønne salater med krydrede bagte rodfrugter toppet med ristede frø og kerner.
- Cheesecake med sprød mandelbund

Fredag

- Roastbeef med kartoffelrøsti samt sauterede gulerødder med salvie og peberfrugtsauce.
- Hokkaidosuppe med chili grissini.
- Bønnesalat med sprød skinke og bagte rødløg.
- Æbleselleriråkost med tranbær, ristede nødder i yoghurt dressing.