

Menu Plan Uge 35-2026

Mandag

Det kolde:

Spidskålssalat med syltede æbler og crouton / Salat af bagte rodfrugter i sort sesam

Rullet wrap med laks og avocado / 1 slags pålæg med tilbehør

Det varme:

Kalkuncuvette stegt med grøn rub

Halve grillede kartofler med hvidløgsolie og basilikum

Tomatsauce med hakkede krydderurter

Brød & smør

Tirsdag

Den Kolde

Okse carpaccio med parmesan og oliven / Spansk chorizo med syltede svampe.

2 lækre salater efter årstiden.

Det Lune

Karrysuppe med ris og kylling./ Samosa med peanut dip

Brød & smør

Onsdag

Den Kolde

Kikærte salat med skovsyre og pesto / broccoli salat med bacon og solsikke kerner.

2 slags pålæg med tilbehør

Det Lune

Sprængt kalvespidsbryst med peberrods sauce

Kartofler vendt med smør & blomkålsmix

Brød & smør

Den lækre

Gulerodskage med smørcreme.

Torsdag

Den Kolde

2 salater efter kokkens humør

Skiver af kylling på fad med snittet grønt/ Halve æg med tomat og agurk.

Den Lune.

Frikadeller med rødkål

Hvide kartofler og sauce

Brød & smør

Den lækre.

Dagens ost med druer & kiks

Fredag

Den kolde

Blomkåls salat med kerner og appelsin / Coleslaw med urter.

2 slags pålæg med tilbehør.

Den Lune

Tagliata med kyllingestrimler

Hvidløgs creme med frisk basilikum.

Svampetærte med bacon & spinat.

Brød & smør