



Frokostmenu

Uge 32 - Mandag

Varm ret

Spaghetti bolognesi classico
Sauce af Nordjysk oksebasse med løg, masser af grønt og solmodne tomater.

Serveres med fuldkorns spaghetti og italiensk ost. (G,L)

Plantemad

Spaghetti bolognesi veggi style
Sauce af hakkede svampe med løg, masser af grønt og solmodne tomater.

Serveres med fuldkorns spaghetti (G)

Salat & dressing

Råkost af kål med appelsin æble & rosiner

Spinatbalde med nektarin, boretane løg og dukkah (N)

Ymer dressing

Dip

Aioli

Pålæg

Frikadeller med syltede agurker (G,L)

Dagens jordnære pålægsoplevelse

Brød

Hjemmebagt rugbrød (G)

Friskbagt surdejsbrød (G)

Alt vores brød bages af stenkværnet økologisk Samsø mel

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød
Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 28968677
Der tages forbehold for ændringer i menuen



Frokostmenu

Uge 32 - Tirsdag

Varm ret

Kylling i karry (L)
Dansk kyllingeinderfilet i cremet karrysauce,
toppet med stegte nye grøntsager

Serveres med ris on the side

Plantemad

Tofu i karry
Stegt tofu i cremet karrysauce, toppet med
stegte nye grøntsager

Serveres med ris on the side

Salat & dressing

Frisk pastasalat med rød pesto, hørlede
sukkerærter & soltørret tomat (G)

Hjertesalat med bagt aubergine, cherry tomat
og græskarkerner

Vinaigrette

Dip

Gulerods spread

Pålæg

Skinkesalat med purløg (S,L)

Dagens jordnære pålægsoplevelse

Brød

Hjemmebagt rugbrød (G)

Friskbagt surdejsbrød (G)

Alt vores brød bages af
stenkværnet økologisk Samsø mel

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød
Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 28968677
Der tages forbehold for ændringer i menuen



Frokostmenu

Uge 32 - Onsdag

Varm ret

Jamaica grissebasse med jamaican jerk rub

Serveres med bagt kartoffel og urtesmør (L)

Plantemad

Jamaica mock duck med jamaican jerk rub

Serveres med bagt kartoffel og urtecreme

Salat & dressing

Jamaican cole salw med sawoykål, gulerod, ananas og rosiner

Grønne salater med mandarin, tranebær, chia frø, sesam og purløg

Forårsløg/sennep dressing med sort peber

Dip

Jamaican hot sauce

Pålæg

Falaffel med dip (L)

Dagens jordnære pålægsoplevelse

Brød

Hjemmebagt rugbrød (G)

Friskbagt surdejsbrød (G)

Alt vores brød bages af stenkværnet økologisk Samsø mel

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød
Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 28968677
Der tages forbehold for ændringer i menuen



Frokostmenu

Uge 32- Torsdag

Varm ret

Dampet kylling soufflé i cremet trøffel/
hvidvinssauce. (L)

Serveres med kartoffel/selleri mos med urter (L)

Plantemad

Brændende kærlighed veggi style

Salat & dressing

Marineret kartoffelsalat med sennep, oliven, løg
og bønner

Hovedsalat med tomat, æg, skalotteløg og
kørvel

Syrnet fløde (L)

Dip

Dijonnaise

Pålæg

Andepate med cornichons (G)

Dagens jordnære pålægsoplevelse

Brød

Hjemmebagt rugbrød (G)

Friskbagt surdejsbrød (G)

Alt vores brød bages af
stenkværnet økologisk Samsø mel

Sødt

Kirsebær pannacotta (L)

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød
Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 28968677
Der tages forbehold for ændringer i menuen



Frokostmenu

Uge 32 - Fredag

Varm ret

Tarteletter helt klassisk (G,L)

No need to say more

Plantemad

Tarteletter plante style med masser af grønt

No need to say more (G)

Salat & dressing

Madkammerets salatbar med 4 herlige varianter af fyld, salatbalde & knas

Fredagsdressing (L)

Dip

Chili hummus

Pålæg

Friske oste fra ostemesteren med passende tilbehør (L)

Brød

Friskbagt surdejsbrød (G)

Alt vores brød bages af stenkværnet økologisk Samsø mel

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød
Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 28968677
Der tages forbehold for ændringer i menuen