

MANDAG
01-06-2026

Hovedret:

Thai rød curry med kylling, gulerødder, rødløg, champignon, bambus toppet med suga snaps, thai basilikum og frisk chili serveret med ris.

Vegetarisk hovedret:

Thai rød curry med edamame, gulerødder, rødløg, champignon, bambus toppet med suga snaps, thai basilikum og frisk chili serveret med ris. (6)

Rig salat:

Udon nudel salat vendt i spicy asiatisk dressing (1,6,15,16) med suga snaps, gulerødder, peberfrugt.

Grøn salat:

Hvidkål, rødspidskål, edemame, bønnespire, syltet ingefær og wasabi nødder (5)

Pålæg:

- Bornholmersalat (3,4,10,12)
- Vitello tonnato (3,4,10,12)
- Gulerod-hytteost spread tilsmaet med paprika (7,v)

Ost:

Blandet ost (7) med druer

Dressing:

goma dressing (3,6,10,16)

TIRSDAG
02-06-2026

Hovedret:

Langtids braseret nakkekam i en hønse sky med salvi og citrontimian toppet med brændte løg hertil bagte rodfrugter

Vegetarisk hovedret:

Palak aloo(15,16) serveret med fladbrød (1)

Rig salat:

Bagte pastinakker med hjertesalat, quinoa, peberfrugt, persille og ristet kerner

Grøn salat:

Blandet hovedsalater agurker, blod appelsin, radiser og ærter.

Pålæg:

- Spicy kyllingesalat (3,10,12,15)
- Rullepølse med løg og sky (S)
- Creme fraiche sild (4,7,10)

Dressing:

urtdressing (7,10)

ONSDAG
03-06-2026

Hovedret:

Boeuf bourguignon med bacon, perleløg, gulerødder og timian (16,17,S) serveret med ristet kartofler

Vegetarisk hovedret:

Tofu bourguignon med perleløg, gulerødder og timian (16,17,S) serveret med ristet kartofler

Rig salat:

Fransk bondesalat med kartofler, grønne bønner, croutoner og mozzarella og syltet rødløg toppet med kørvæl (1,7)

Grøn salat:

Spæde salater med fennikel crudite, oliven, cherry tomater og agurk.

Pålæg:

- Skinkesalat (3,10,12,S)
- Oksepastrami med sennepsmay og cornichons (3,10,12)
- Torskerogn med remoulade (1,3,4,10,12)

Dressing:

French dressing (10,12)

TORSDAG
04-06-2026

Hovedret:

Carnitas (1,15,16) serveret med pica de gallo

Vegetarisk hovedret:

Veganske carnitas (1,6,15,16) serveret med pica de gallo

Rig salat:

Sorte bønner, rødløg, agurk, koriander, lime og majs.

Grøn salat:

Romaine salat radiser, forårsløg, ananas, syltet rødløg (12)

Pålæg:

- Æggesalat (3,10,12,V)
- Ålerøget skinke med pickles (1,10,S)
- kyllingefrikadeller med tzatziki (1,7,16)

Kage:

Cookies (1,3)

Dressing:

Chipotle-lime dressing (7,10,15,16)

FREDAG
05-06-2026

Hovedret:

Kalkun cuvette vendt i rosmarin og hvidløg serveret med ristet kartofler og Aioli (3,10,12,16)

Vegetarisk hovedret:

Indisk blomkål i curry serveret med ris og valgfrie koriander (15,16,vg)

Rig salat:

Beluga linser, bagte og syltet græskar, radicchio salat, smulret feta og ristet græskarkerner (7)

Grøn salat:

Blandet salater med soltørrede tomater, squash, kapers, oliven og artiskokker.

Pålæg:

- Krabbesalat (3,10,12)
- Dyrelægens natmad (1,6,S)
- Fiskefilet med remoulade og citroner (1,3,4,10,12)

Dressing:

Vinaigrette på tørret urter, honning og sennep (10,12)