

Frokost i Madro

Mandag - TARTELETTER

Kylling i frikassée sauce med asparges & ærter (7) i tarteletskaller (1)
Veggie: "no chicken" i frikassée sauce med asparges & ærter i tarteletskaller (1)
Bagte rødbeder med bønner, rugbrødskrummer & timian (1)
Grøn salat med solbær, rødløg & solsikkekerner
Pisket urtecreme fraiche (7, 16)

Tirsdag - CHILI CON CARNE

Texmex stegt oksekød i tomatsauce med kidneybønner, chokolade (9,15,16) & ris
Veggie: Texmex stegt belugalinser i tomatsauce med kidneybønner, chokolade (9,15,16) & ris
Saltbagte søde kartofler med fajitagrøntsager, lime & koriander
Grøn salat med spidskommen-stegte majs, tomat & tortillachips
Harissa (8,10,11,12,15,16)

Onsdag - CITRON KYLLING

Stegt kyllingelår m. kapers, karamelliserede løg, citron skysauce & kartoffelmos (7)
Veggie: Selleriragout m. kapers, karamelliserede løg, citron skysauce & kartoffelmos (7)
Toscansk brødsalat med tomat, rødløg, oliven & basilikum (1,12)
Grøn salat med squash crudité & oregano
Persillegremolata (16)

Torsdag - TERIYAKI GRIS

Glaseret nakkefilet i teriyakisauce med jasminris & friske grøntsager (S, 11,12,15,16)
Veggie: okonomiaki med svampe (3,6,11,15,16) og mayo (3,10,12) med jasminris & friske grøntsager
Bagt sommerblomkål med spidskommen & hoisindressing (6,11,12,15,16)
Grøn salat med agurk & sort sesam (11)
Crunchy chili dip (1,6,11,15,16)

Fredag - BOLLER I KARRY

Kogte svineboller i mormors karrysauce (S,15,16) med perlebyg (1) & rå æblekompot
Veggie: Limabønner og grøntsager i karry (15,16) perlebyg (1) & rå æblekompot
Stegt broccoli med peanuts, chili, hvidløg & ingefær (5,15,16)
Grøn salat med ærter & mynte
Sataydressing (2,5,6,11,12,15,16)

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10) Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

Mandag

TARTELETTER

Kylling i frikassée sauce med asparges &
ærter i tarteletskaller

Veggie: "no chicken" i frikassée sauce med
asparges & ærter i tarteletskaller

Bagte rødbeder med bønner,
rugbrødskrummer & timian

Grøn salat med solbær, rødløg &
solsikkekerner

Pisket urtecreme fraiche

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10) Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

madro catering

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10) Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

madro catering

Tirsdag

CHILI CON CARNE

Texmex stegt oksekød i tomatsauce med kidneybønner, chokolade & ris

Veggie: Texmex stegt belugalinser i tomatsauce med kidneybønner, chokolade & ris

Saltbagte søde kartofler med fajitagrøntsager, lime & koriander

Grøn salat med spidskommen-stegte majs, tomat & tortillachips

Harissa

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10) Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

madro catering

Onsdag

CITRON KYLLING

Stegt kyllingelår m. kapers, karamelliserede
løg, citron skysauce & kartoffelmos

Veggie: Selleriragout m. kapers,
karamelliserede løg, citron skysauce &
kartoffelmos

Toscansk brødsalat med tomat, rødløg, oliven
& basilikum

Grøn salat med squash crudité & oregano

Persillegremolata

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10)
Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

madro catering

Torsdag

TERIYAKI GRIS

Glaseret nakkefilet i teriyakisauce med
jasminris & friske grøntsager

Veggie: okonomiaki med svampe og mayo
med jasminris & friske grøntsager

Bagt sommerblomkål med spidskommen &
hoisindressing

Grøn salat med agurk & sort sesam

Crunchy chili dip

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10) Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

madro catering

Fredag

BOLLER I KARRY

Kogte svineboller i mormors karrysauce med
perlebyg & rå æblekompot

Veggie: Limabønner og grøntsager i karry
perlebyg & rå æblekompot

Stegt broccoli med peanuts, chili, hvidløg &
ingefær

Grøn salat med ærter & mynte

Sataydressing

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10) Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

madro catering

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10) Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

madro catering