

# Mandag 13. marts

---

## Dagens varme ret

Græsk moussaka med oksekød, kartofler, aubergine og tomat

*Allergener: Laktose*

## Dagens varme vegetariske ret

Vegetarisk moussaka med kartofler, aubergine og soltørrede tomat

*Allergener: Laktose*

## Salater

Couscoussalat vendt med fintsnittet blomkål, granatæblekerner og tørrede tranebær

*Allergener: Gluten*

Grønne salater toppet, små tomater og sprøde croutoner

*Allergener: Gluten*

## Pålæg og brød

Tunsalat med æg, grillet peberfrugt og kapers

Italiensk salami med syltede rødløg og cornichoner

Rugbrød

*Allergener: Gluten*

Ciabatta

*Allergener: Gluten*

Ændringer i menuen kan forekomme.

**Vi oplyser kun om gluten-, laktose- og nøddeallergener.**

Yderligere spørgsmål til allergener? Kontakt os på +45 78 74 65 06.

# Tirsdag 14. marts

---

## Dagens varme ret

Glaseret skinke

*2 stk. pr. pers.*

*Allergener: Laktose*

Serveret med kogte kartofler med persillesmør

*Allergener: Laktose*

## Dagens varme vegetariske ret

Gnocchi med tomat, spinat og parmesan

*Allergener: Laktose og gluten*

Serveret med kogte kartofler med persillesmør

*Allergener: Laktose*

## Salater

Blomkålssalat med kørvel dressing, toppet med ristede græskarkerner

*Allergener: Laktose*

Rucola og grøn salat, toppet med tørrede cherrytomater og tomatvinaigrette

## Pålæg og brød

Oksebryst med peberrodscreme

*Allergener: Laktose*

Sellerisalat med champignon, syltede løg og estragon

*Allergener: Laktose*

Rugbrød

*Allergener: Gluten*

Foccacia

*Allergener: Gluten*

Ændringer i menuen kan forekomme.

**Vi oplyser kun om gluten-, laktose- og nøddeallergener.**

Yderligere spørgsmål til allergener? Kontakt os på +45 78 74 65 06.

# Onsdag 15. marts

---

## Dagens varme ret

Tyrkisk inspireret kofta, af lamme- og oksekød

*2 stk. pr. pers.*

Serveret med lun bulgur og haydari-dressing

*Allergener: Laktose og gluten*

## Dagens varme vegetariske ret

Tyrkisk inspireret, grøn kofta, på linser, sød kartoffel og peberfrugt

*2 stk. pr. pers.*

Serveret med lun bulgur og haydari-dressing

*Allergener: Laktose og gluten*

## Salater

Spidskål vendt med bagte og syltede æbler, og mandler

*Allergener: Nødder*

Bitre salater toppet med sesam og sesamdressing

## Pålæg og brød

Kalverullepølse med rødløg og sennep

Salat på torsk og rygeost vendt med citron og frisk dild

*Allergener: Laktose*

Rugbrød

*Allergener: Gluten*

Ciabatta

*Allergener: Gluten*

Ændringer i menuen kan forekomme.

**Vi oplyser kun om gluten-, laktose- og nøddeallergener.**

Yderligere spørgsmål til allergener? Kontakt os på +45 78 74 65 06.

# Torsdag 16. marts

---

## Dagens varme ret

Caribbean fish curry med kokosmælk, grøntsager og masser af ingefær

*Allergener: Gluten*

Serveret med aromatiske ris

## Dagens varme vegetariske ret

Grøntsagskarry med grønne bønner og ingefær

*Allergener: Gluten*

Serveret med aromatiske ris

## Salater

Caribbean chow-salat med sprøde grøntsager og honning- og limes dressing

Hjertesalat med stegte solsikkekerner og appelsinvinaigrette

## Pålæg og brød

Roastbeef med remoulade og sprøde løgringe

*Allergener: Gluten*

Skinkesalat med æble og purløg

*Allergener: Laktose*

Rugbrød

*Allergener: Gluten*

Foccacia

*Allergener: Gluten*

## Dessert

Brownie med saltede peanuts og karamel

*Allergener: Gluten og laktose*

Ændringer i menuen kan forekomme.

**Vi oplyser kun om gluten-, laktose- og nøddeallergener.**

Yderligere spørgsmål til allergener? Kontakt os på +45 78 74 65 06.

# Fredag 17. marts

---

## Dagens varme ret

Krydret kylling med Louisiana spice, sødme og kraft

*1 stk. pr. pers.*

Serveret med lun kartoffelsalat i sennepsvinaigrette

## Dagens varme vegetariske ret

Succotash med majs og sorte bønner

Serveret med lun kartoffelsalat i sennepsvinaigrette

## Salater

Bønnesalat af haricot verts, toppet med rødløg, og gulerødder

*Allergener: Laktose*

Grønne salater toppet med rugbrødsflager

*Allergener: Gluten og laktose*

## Pålæg og brød

Leverpostej med cornichoner og perleløg

*Allergener: Gluten og laktose*

Hummus med kikærter og et strejf af spidskommen

Rugbrød

*Allergener: Gluten*

Ciabatta

*Allergener: Gluten*

Ændringer i menuen kan forekomme.

**Vi oplyser kun om gluten-, laktose- og nøddeallergener.**

Yderligere spørgsmål til allergener? Kontakt os på +45 78 74 65 06.

# Monday, 13 March

---

## The hot dish of the day

Greek moussaka with beef, potatoes, aubergine, and tomatoes

*Allergens: Lactose*

## Today's hot vegetarian dish

Vegetarian moussaka with potatoes, aubergine og sun-dried tomatoes

*Allergens: Lactose*

## Salads

Couscous salad mixed with finely chopped cauliflower, vendt med fintsnittet blomkål, pomegranates, and dried cranberries

*Allergens: Gluten*

Green salads topped with small tomatoes, and crispy croutons

*Allergens: Gluten*

## Toppings and bread

Tuna salad with eggs, grilled bell peppers, and capers

Italian salami with pickled red onions, and cornichons

Rye bread

*Allergens: Gluten*

Focaccia

*Allergens: Gluten*

Ændringer i menuen kan forekomme.

**Vi oplyser kun om gluten-, laktose- og nøddeallergener.**

Yderligere spørgsmål til allergener? Kontakt os på +45 78 74 65 06.

# Tuesday, 14 March

---

## The hot dish of the day

Glaced ham

*2 pcs. pr. pers.*

*Allergens: Lactose*

Served with boiled potatoes with parsley butter

*Allergens: Lactose*

## Today's hot vegetarian dish

Gnocchi with tomatoes, spinach, and parmesan

*Allergens: Laktose og gluten*

Served with boiled potatoes with parsley butter

*Allergens: Lactose*

## Salads

Cauliflower salad med chervil dressing, topped with pumpkin seeds

*Allergens: Lactose*

Rucola and greens leaves, topped with dried cherry tomatoes, and a tomato vinaigrette

## Toppings and bread

Beef brisket with horseradish creme

*Allergens: Lactose*

Celeriac salad med mushroom, pickled onions, and tarragon

*Allergens: Lactose*

Rye bread

*Allergens: Gluten*

Focaccia

*Allergens: Gluten*

Ændringer i menuen kan forekomme.

**Vi oplyser kun om gluten-, laktose- og nøddeallergener.**

Yderligere spørgsmål til allergener? Kontakt os på +45 78 74 65 06.

# Wednesday, 15 March

---

## The hot dish of the day

Turkish inspired kofta made with lamb and beef

*2 pcs. pr. pers.*

Served with warm bulgur, and a haydari dressing

*Allergens: Lactose and gluten*

## Today's hot vegetarian dish

Turkish inspired green kofta, made with lentils, sweet potatoes and bell peppers

*2 pcs. pr. pers.*

Served with warm bulgur, and a haydari dressing

*Allergens: Lactose and gluten*

## Salads

Pointed cabbage mixed with baked and pickled apples, and almonds

*Allergens: Nuts*

Bitter salads topped with sesame, and sesame dressing

## Toppings and bread

'Rullepølse' from veal with red onions and mustard

Cod salad with smoked cheese, lemon and fresh dill

*Allergens: Lactose*

Rye bread

*Allergens: Gluten*

Ciabatta

*Allergens: Gluten*

Ændringer i menuen kan forekomme.

**Vi oplyser kun om gluten-, laktose- og nøddeallergener.**

Yderligere spørgsmål til allergener? Kontakt os på +45 78 74 65 06.



# Thursday, 16 March

---

## The hot dish of the day

Caribbean fish curry with coconut milk, vegetables and lots of ginger

*Allergens: Gluten*

Served with aromatic rice

## Today's hot vegetarian dish

Vegetable curry with vegetables, beans and ginger

*Allergens: Gluten*

Served with aromatic rice

## Salads

Caribbean chow salad with crispy vegetables, and a honey and lime dressing

Little gem lettuce with fried sunflower seeds, and a orange vinaigrette

## Toppings and bread

Roastbeef with remoulade, and crispy onion rings

*Allergens: Gluten*

Ham salad with apples and chives

*Allergens: Lactose*

Rye bread

*Allergens: Gluten*

Foccacia

*Allergens: Gluten*

## Dessert

Brownie with salted peanuts and caramel

*Allergens: Gluten and lactose*

Ændringer i menuen kan forekomme.

**Vi oplyser kun om gluten-, laktose- og nøddeallergener.**

Yderligere spørgsmål til allergener? Kontakt os på +45 78 74 65 06.

# Friday, 17 March

---

## The hot dish of the day

Spicy chicken with Louisiana spice

*1 pcs. pr. pers.*

Served with a hot potato salad and mustard vinaigrette

## Today's hot vegetarian dish

Succotash with corn and black beans

Served with a hot potato salad and mustard vinaigrette

## Salads

Haricot verts, topped with red onions, and carrots

*Allergens: Lactose*

Green salads, topped rye bread croutons

*Allergens: Gluten and lactose*

## Toppings and bread

Liver paté with cornichons, and pearl onions

*Allergens: Gluten and lactose*

Hummus with cumin

Rye bread

*Allergens: Gluten*

Ciabatta

*Allergens: Gluten*

Ændringer i menuen kan forekomme.

**Vi oplyser kun om gluten-, laktose- og nøddeallergener.**

Yderligere spørgsmål til allergener? Kontakt os på +45 78 74 65 06.