

FROKOST UGE 49



MANDAG

Hovedret Thailandsk rød karry, med okse og kokosmælk. |A, J, N, O, P|, serveret med hvide ris

Salater Kikærtesalat med safran, tomat og æble |N, O| Salat med quinoa og søde kartofler |H, J, N, O|

Pålæg/
Spread/
Delikatesse Bornholmersalat med røget makrel, rygeost, purløg og radiser. |B, D, E, J, N, O| Italiensk salami med bagte syltede rødløg og basilikumpesto |B, F, N, O, P| Kalvesteg med blommechutney og persillesalat |C, E, N, O, P| Røget laks med tzatziki og dild |B, E, N, P|

ONSDAG

Hovedret Kylling i hvidvin med bagte løg og timian |N, O, P|, serveret med Pasta sløjfer

Salater Grønkålssalat med gulerødder, abrikoser, rødløg og grønkålpesto |B, F, N, O, P| Blomkålssalat med estragoncreme |D, J, N|

Pålæg/
Spread/
Delikatesse Fuglekvidder |B, D, J, N, O| Provence skinke med æggestand |B, D| Roastbeef med pickles og peberrod |I, J, N, O| æbleflæsk |N, O|

TIRSDAG

Hovedret Kamfilet af gris med rødkål |N|, serveret med kartofler bagt med herbs de provence og skysauce |A, B, N, O|

Salater Rødbeedesalat med æbler og æblesirup |N| Haricot vert med bagte tomater og pesto |B, F, N, P|

Pålæg/
Spread/
Delikatesse Tunmousse med dild og ærter |B, D, E, J, N, O| Leverpostej med ristede svampe & bacon |A, B, O| Kylling med chilimayonnaise og syltede peberfrugter |D, J, N, P| Tærte med græskar og Danablu |A, B, D, O|

TORSdag

Hovedret Boller i karry med frisk æble |A, B, D, N, O, P|, serveret med ris

Salater Tangsalat med kinaradise og sesam |K, N| Couscous med chili, spinat, bagt aubergine og pinjekerner |A, N, P|

Pålæg/
Spread/
Delikatesse Laksesalat med mayonnaise, dild og hakkede cornichoner |B, D, E, J, N, O| Hamburgerryg med agurkesalat og sennepsmayonnaise |D, J, N| Bagt kyllingebryst med rucola og cæsardressing |B, D, E, J, N, P| Æg med karrymayonnaise |D, J, N|

FREDAG

Hovedret Okse madras |N, O, P|, serveret med nudler med bagte peberfrugter og ristede solsikkekerner |A, D, H, O, P|

Salater Hvidkålssalat med soyaristede peanuts og sesam |A, F, G, K| Bagte græskar med rucola og ristede græskarkerner

Pålæg/
Spread/
Delikatesse Kyllingesalat med majs og champignon |A, B, D, J, N| Sønderjysk spegepølse med dijoncreme og bagt tomat |B, D, J, N, O| Oksedeller med Ajvarcreme |A, B, D, N, O, P| Fisketerrine med sauce verte |A, B, D, E, J, N, O|

Ugens kage Chokolade-appelsinkage med chokoladetopping |A, B, D, G, N|

TILKØB

M: Nasi goreng med salat af rød peber, agurk, bladselleri og ristede peanuts |A, F, G, I, O, P|

T: Grøntsagsgryde |A, B, G, O, P|

O: Søde kartofler og couscous med chili, aubergine, spinat og pinjekerner |A, K, N, P|

T: Ratatouille med Penne Pasta |A, B, N, O, P|

F: Bønnegryde med hvide bønner, kidneybønner og edamamebønner |G, I, N, O, P|

Suppe Cremet butternutssquash suppe med tern af bagte butternutssquash |B, O, P|

70 22 38 44

Denne uges menu er med forbehold for ændringer!

Gluten A, Mælk B, Krebsdyr C, Æg D, Fisk E, Jordnødder F, Soja G, Nødder H, Selleri I, Sennep J, Sesam K, Bløddyr L, Lupin M, Sulfitter N, Løg O, Hvidløg P

www.maaltidet.dk

info@maaltidet.dk

M
FROKOST
MAALTIDET

LUNCH WEEK 49



MONDAY

Main dish	Red Thai curry with beef and coconut milk A, J, N, O, P , served with rice
Salads	Chickpeas with saffron, tomato and apple N, O Salad with quinoa and sweet potatoes H, J, N, O
Cold cuts/ Spread/ Deli	Smoked mackerel salad B, D, E, J, N, O Italian salami with baked pickled red onions & pesto B, F, N, O, P Cold roast of veal with plum chutney and parsley salad C, E, N, O, P Smoked salmon with tzatziki and dill B, E, N, P

WEDNESDAY

Main dish	Chicken in white wine with baked onions and thyme N, O, P , served with Pasta
Salads	Kale Salad with Carrots, Apricots & Kale Pesto B, F, N, O, P Cauliflower with tarragon cream D, J, N
Cold cuts/ Spread/ Deli	Ham salad B, D, J, N, O , Provence ham with scrambled eggs B, D Roast beef with pickles & horseradish I, J, N, O Crispy pork slices with apple and onion N, O

FRIDAY

Main dish	Beef madras N, O, P , served with noodles with baked peppers & roasted sunflower seeds A, D, H, O, P
Salads	Cabbage salad with soya roasted peanuts and sesame A, F, G, K Baked pumpkin with roasted pumpkin seeds and rucola
Cold cuts/ Spread/ Deli	Chicken salad with corn & mushrooms A, B, D, J, N , Salami with dijon cream and baked tomato B, D, J, N, O Meatballs with Ajvar cream A, B, D, N, O, P Fish terrine with sauce verte A, B, D, E, J, N, O

This weeks cake	Orange Chocolate Cake with Chocolate icing A, B, D, G, N
--------------------	---

TUESDAY

Main dish	Pork roast with pickled red cabbage. N , served with potatoes baked with herbs de provence and gravy A, B, N, O
Salads	Beet salad with apples and apple syrup N Haricot vert with baked tomatoes and pesto B, F, N, P
Cold cuts/ Spread/ Deli	Tuna mousse with dill and peas B, D, E, J, N, O Liver pâté with roasted mushrooms & bacon A, B, O Chicken with chili mayonnaise and pickled bell pepper D, J, N, P Pumpkin pie with Blue Cheese A, B, D, O

THURSDAY

Main dish	"Boller i karry" with apples A, B, D, N, O, P , served with rice
Salads	Seaweed salad with radish & sesame K, N Couscous with chili, spinach, baked eggplant and pine nuts A, N, P
Cold cuts/ Spread/ Deli	Salmon salad with mayonnaise, dill and chopped cornichons B, D, E, J, N, O Smoked pork with cucumber salad and mustard mayonnaise D, J, N Roasted chicken breast with arugula & caesar dressing B, D, E, J, N, P Egg with curry mayo and cress D, J, N

EXTRA OPTIONS

Vegetable dishes	M: Nasi goreng served with red pepper & cucumber salad with roasted peanuts A, F, G, I, O, P T: Vegetable Casserole A, B, G, O, P O: Sweet potatos og cous cous with chili, egg plant, spinach & pine nuts A, K, N, P T: Ratatouille Penne Pasta A, B, N, O, P F: Hot pot with white beans, kidney and edamame G, I, N, O, P
Soup	Soup of butternut squash B, O, P

70 22 38 44

We reserved the right to change the content if supply cannot be met!

www.maaltidet.dk

info@maaltidet.dk

Gluten A, Milk B, Shellfish C, Egg D, Fish E, Peanuts F, Soya G, Nuts H, Sellery I,
Mustard J, Sesame K, Molluscs L, Lupine M, Sulphites N, Onion O, Garlic P

FROKOST
MAALTIDET