

MAALTIDET UGE 21



MANDAG

Boller i karry af kalv og gris (2 stk. pr. person), serveret i cremet kokos karrysauce med friske urter og ristet kokosflager (1,3,7,15,S)

Lune ris

Thai salat af gulerødder, syltet rødløg, ananas, sukkerærter, ristet cashewnødder og mangodressing (8,12,15)

Torvets grønne salater med 3 slags topping

Fuglekvidder med purløg (3,7,10,12,15,S)

Oksespegepølse med remoulade, ristet løg, tomat og persille (1,3,7,10,12,15)

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

ONSDAG

Tarteletter (2 stk. pr. person) med kylling serveret i sauce med 2 slags asparges og persille (1,7)

Spidskålssalat med grønne asparges, ærter, soltørret tomater, ristet kerner og citronvinaigrette (7,10,12)

Torvets grønne salater med 3 slags topping

Wienersalat med ravigotcreme, kartoffel, asparges, rødløg og purløg (3,7,10,12,S)

Kogt oksebryst med urter, pickles, peberrod, agurk og karse

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

FREDAG

Italiensk lasagne med oksekød, tomat, rodfrugter, friske krydderurter gratineret med mozzarella (1,7,15,16)

Tomatsalat med mozzarella, peberfrugt, salatløg, oliven, basilikum, hvidvinseddike og olivenolie (7,12,15)

Torvets grønne salater med 3 slags topping

Laksesalat med grønne asparges, citron, frisée, kørvel og dild (3,4,7,10,12)

Leverpostej med syltet rødbeder, frisk agurk og ærteskud (1,7,12)

Udvalg af grøntsags stænger med flødeostcreme (7)

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

TIRSDAG

Klassisk hakkebøf af oksekød (1 pr. person) med skysauce (1,7)

Nye kogte kartofler og agurkesalat (12)

Klassisk broccolisalat med rosiner og ristet solsikkekerne (3,7,10,12)

Torvets grønne salater med 3 slags topping

Kyllingesalat i karrycreme med ristet svampe, ananas og purløg (3,7,10,12)

Kogt hamburgerryg med italiensk salat og ærteskud (3,7,10,12,S)

Udvalg af grøntsags stænger med Hummus (16)

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

TORSDAG

Kristi Himmelfartsdag

Vegetarretter

Mandag

Indisk veggie korma med løg, kokos og ristede mandler (8,15,16)

Dampede basmatiris med varme krydderier

Tirsdag

Marokkansk krydret græskar med korianderolie og dukkah Bulgur i tomat sauce med varme krydderier, persille og rødløg (1,15,16)

Onsdag

Bo Kho - Vietnamesisk ragout med citrongræs og limeblade samt ristet tempeh, stjerneanis og daikon (15,16)

Dampede ris med ristet sesam

Torsdag

Kristi Himmelfartsdag

Fredag

Italiensk grøntsagssauce med italienske urter, rodfrugter, soltørret tomat, friske krydderurter, hvidløg og balsamico (12,15,16)

Pasta penne i olivenolie og friske urter (1)



Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi
tilpasset jeres buffet.
info@maaltidet.dk

Denne uges menu er med forbehold for ændringer

- | | | | | | |
|-------------|---------------|------------|------------|-------------|-------------|
| 1. Gluten | 4. Fisk | 7. Mælk | 10. Sennep | 13. Lupin | 16. Hvidløg |
| 2. Krebsdyr | 5. Jordnødder | 8. Nødder | 11. Sesam | 14. Bløddyr | S. Svinekød |
| 3. Æg | 6. Soja | 9. Selleri | 12. Sulfit | 15. Løg | |

MANDAG

Hovedret

Boller i karry af kalv og gris (2 stk. pr. person), serveret i cremet kokos karrysauce med friske urter og ristet kokosflager (1,3,7,15,S)
Lune ris

Kreativ fyldig salat

Thai salat af gulerødder, syltet rødløg, ananas, sukkerærter, ristet cashewnødder og mangodressing (8,12,15)

Grøn salat

Torvets grønne salater med 3 slags topping

Pålæg

Fuglekvidder med purløg (3,7,10,12,15,S)

Oksespegepølse med remoulade, ristet løg, tomat og persille (1,3,7,10,12,15)

Dagens ost

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Dagens vegetarret

Indisk veggie korma med løg, kokos og ristede mandler (8,15,16)
Dampede basmatiris med varme krydderier



Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi
tilpasset jeres buffet.
info@maaltidet.dk

Denne uges menu er med forbehold for ændringer

- | | | | | | |
|-------------|---------------|------------|------------|-------------|-------------|
| 1. Gluten | 4. Fisk | 7. Mælk | 10. Sennep | 13. Lupin | 16. Hvidløg |
| 2. Krebsdyr | 5. Jordnødder | 8. Nødder | 11. Sesam | 14. Bløddyr | S. Svinekød |
| 3. Æg | 6. Soja | 9. Selleri | 12. Sulfit | 15. Løg | |

TIRSDAG

Hovedret

Klassisk hakkebøf af oksekød (1 pr. person) med skysauce (1,7)

Nye kogte kartofler og agurkesalat (12)

Kreativ fyldig salat

Klassisk broccolisalat med rosiner og ristet solsikkekerner (3,7,10,12)

Grøn salat

Torvets grønne salater med 3 slags topping

Pålæg

Kyllingesalat i karrycreme med ristet svampe,

ananas og purløg (3,7,10,12)

Kogt hamburgerryg med italiensk salat og ærteskud (3,7,10,12,S)

Dagens crudite

Udvalg af grøntsags stænger med Hummus (16)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Dagens vegetarret

Marokkansk krydret græskar med korianderolie og dukkah

Bulgur i tomat sauce med varme krydderier, persille og rødløg (1,15,16)



Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi
tilpasset jeres buffet.
info@maaltidiet.dk

Denne uges menu er med forbehold for ændringer

- | | | | | | |
|-------------|---------------|------------|------------|-------------|-------------|
| 1. Gluten | 4. Fisk | 7. Mælk | 10. Sennep | 13. Lupin | 16. Hvidløg |
| 2. Krebsdyr | 5. Jordnødder | 8. Nødder | 11. Sesam | 14. Bløddyr | S. Svinekød |
| 3. Æg | 6. Soja | 9. Selleri | 12. Sulfit | 15. Løg | |

ONSDAG

Hovedret

Tarteletter (2 stk. pr. person) med kylling serveret i sauce med 2 slags asparges og persille (1,7)

Kreativ fyldig salat

Spidskålssalat med grønne asparges, ærter, soltørret tomat, ristet kerner og citronvinaigrette (7,10,12)

Grøn salat

Torvets grønne salater med 3 slags topping

Pålæg

Wienersalat med ravigottecreme, kartoffel, asparges, rødløg og purløg (3,7,10,12,S)

Kogt oksebryst med urter, pickles, peberrod, agurk og karse

Ost

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Dagens vegetarret

Bo Kho - Vietnamesisk ragout med citrongræs og limeblade samt ristet tempeh, stjerneanis og daikon (15,16)

Dampede ris med ristet sesam



Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi
tilpasset jeres buffet.
info@maaltdiet.dk

Denne uges menu er med forbehold for ændringer

- | | | | | | |
|-------------|---------------|------------|------------|-------------|-------------|
| 1. Gluten | 4. Fisk | 7. Mælk | 10. Sennep | 13. Lupin | 16. Hvidløg |
| 2. Krebsdyr | 5. Jordnødder | 8. Nødder | 11. Sesam | 14. Bløddyr | S. Svinekød |
| 3. Æg | 6. Soja | 9. Selleri | 12. Sulfit | 15. Løg | |

TORSDAG – Kristi Himmelfartsdag

Hovedret

Kreativ fyldig salat

Grøn salat

Pålæg

Torsdagskage

Brød

Dagens vegetarret



Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi
tilpasset jeres buffet.
info@maaltdiet.dk

Denne uges menu er med forbehold for ændringer

- | | | | | | |
|-------------|---------------|------------|------------|-------------|-------------|
| 1. Gluten | 4. Fisk | 7. Mælk | 10. Sennep | 13. Lupin | 16. Hvidløg |
| 2. Krebsdyr | 5. Jordnødder | 8. Nødder | 11. Sesam | 14. Bløddyr | S. Svinekød |
| 3. Æg | 6. Soja | 9. Selleri | 12. Sulfit | 15. Løg | |

FREDAG

Hovedret

Italiensk lasagne med oksekød, tomat, rodfrugter, friske krydderurter gratineret med mozzarella (1,7,15,16)

Kreativ fyldig salat

Tomatsalat med mozzarella, peberfrugt, salatløg, oliven, basilikum, hvidvinseddike og olivenolie (7,12,15)

Grøn salat

Torvets grønne salater med 3 slags topping

Pålæg

Laksesalat med grønne asparges, citron, frisée, kørvel og dild (3,4,7,10,12)

Leverpostej med syltet rødbeder, frisk agurk og ærteskud (1,7,12)

Dagens crudite

Udvalg af grøntsags stænger med flødeostcreme (7)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Dagens vegetarret

Italiensk grøntsagssauce med italienske urter, rodfrugter, soltørret tomat, friske krydderurter, hvidløg og balsamico (12,15,16)

Pasta penne i olivenolie og friske urter (1)



Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi
tilpasset jeres buffet.
info@maaltidet.dk

Denne uges menu er med forbehold for ændringer

- | | | | | | |
|-------------|---------------|------------|------------|-------------|-------------|
| 1. Gluten | 4. Fisk | 7. Mælk | 10. Sennep | 13. Lupin | 16. Hvidløg |
| 2. Krebsdyr | 5. Jordnødder | 8. Nødder | 11. Sesam | 14. Bløddyr | S. Svinekød |
| 3. Æg | 6. Soja | 9. Selleri | 12. Sulfit | 15. Løg | |