

# UGEMENU

UGE 18

M

TTT –  
Tid til tærte

**Dagens varme:** Tærte af spinat, dansk laks og gode oste

**Tilbehør:** Kold urtecreme og marinerede små tomater

**Den grønne:** Tærte af spinat, asparges og gode oste

**Salat #1:** Pastasalat med urteolie, saltost, agurk og ristet solsikke

**Salat #2:** Blomkålssalat med tomattapanade, kapers, cherrytomat og persille

**Dagens kolde anretning:** Leverpostej med syltet rødbede og ristet løg

**Grøntgnaver:** Agurk

**Det daglige brød:** Vores økologiske surdejsbrød, økologisk rugbrød og dansk smør

**Dagens ret:** Hakkebøf af frilandskalv

**Tilbehør:** Stegte nye kartofler, bearnaiscreme og ærter

**Den grønne:** Stegte squashdeller med nordisk koji

**Salat #1:** Iceberg og 1000 øers dressing

**Salat #2:** Tomat, revet gulerod, ærter, majs, peberfrugt, peanuts og saltost

**Dagens kolde anretning:** Skinkesalat med sennep og karse

**Grøntgnaver:** Gulerod

**Det daglige brød:** Vores økologiske grovboller, rugbrød og smør

T

Klassisk  
Tirsdag

**Dagens ret:** Kylling Danoise med skysauce

**Tilbehør:** Stegte nye kartofler, rabarberkompot og agurkesalat

**Den grønne:** Smørstegte nye asparges

**Salat #1:** Spidskålssalat med rygeostedressing, ristet boghvede og tørrede blåbær

**Salat #2:** Grøn bønnesalat med honning/sennepsdressing, ristede mandler og syltede løg

**Dagens kolde anretning:** Stegt okse med kryddermayo og sylt

**Grøntgnaver:** Tomat

**Det daglige brød:** Kernebrød, rugbrød og smør

O

Kom maj du  
søde milde

**Dagens ret:** Lasagne af Hopballe Mølle kylling, solmodne tomater og grønt

**Tilbehør:** Råmarineret squash

**Den grønne:** Lasagne af peberfrugt, plantmate, solmodne tomater og grønt

**Salat #1:** Broccolisalat med tomatolie, grønne oliven og rucola

**Salat #2:** Hjertesalat med basilikumscreme, mozzarella, syltede tomater og croutons

**Dagens kolde anretning:** Røget skinke, pesto mayonnaise og syltede agurker

**Grøntgnaver:** Agurk

**Det daglige brød:** Ciabatta, vores økologiske rugbrød og smør

T

La la la  
lasagne

**Dagens ret:** Croque Monsieur med gode oste, honning dijonaise og ålerøget skinke

**Tilbehør:** Sennepsmarineret grønkål og agurk

**Den grønne:** Croque Monsieur med gode oste, honning dijonaise og stegte svampe

**Salat #1:** Hvedekernesalat med grillet peberfrugt, saltost og tomat

**Salat #2:** Bagte gulerødder med hytteost, røgede mandler og persille

**Dagens kolde anretning:** Tunsalat med avocado og grøn peber

**Grøntgnaver:** Nye gulerødder

**Det daglige brød:** Vores økologiske rugbrød og smør

F

Friyay



Følg tilvirkningen af jeres daglige frokost på Instagram: [@gastrocateringviborg](https://www.instagram.com/gastrocateringviborg)