

## Mandag

- Klassisk æggekage med flæsk, tomater purløg & hjemmebagt rugbrød #
- Persillecreme#
- Salat af nye spidskål, mandler, rygeost, radisser & syltede tyttebær #
- Ruccula salat med syltede ribs, ristede hasselnødder forårsløg & persille dressing#
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

## Tirsdag

- Farsbrød af nordlysk okse med oliven, modnet skinke & stegte øko-kartofler hertil#
- Bearnaise mayo a la GV#
- Grønne bladsalater med grillede grøntsager, vinaigrette, dukkha & søde sommer tomater#
- Kold kartoffelsalat i yoghurt dressing med purløg, eddikepulver & løg#
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

## Onsdag

- Pasta penne i cremet parmesan sauce med stegte svampe, nye rødløg & ærter
- Humus med chili & citron #
- Mormorslat med friske bær, skalotter, flødedressing & saltede solsikkekerner #
- Tabouleh af hvedekerner med drivhusgrønt & masser af persille
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

## Torsdag

- Sommer tartelet med plukket kylling, friske ø rødder & hakket kruspersille
- Yoghurtcreme med trøffel#
- Cærcar salat anno 2018 med syltede rødløg, sprøde syrlige crotons & den klassiske dressing
- Bønne salat med kogte røde kidney bønner, bønnespirer, citronvinaigrette & babyspinat#
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

## Fredag

- Fredags bruger med pulled turkey, syltede græskar, trøffelmayonnaise & øko-hjertesalat. Stegte kartofler til
- Chorizo mayonnaise#
- Fredagens lækre salatbord med dressing og knas
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

### # Glutenfri

OBS: I er altid velkommen til at ringe 77 88 00 00 hvis I er i tvivl om allergener