

### Mandag

- Green Vibes chili/tomat ret med Nordjysk okse, kikærter, majs & bønner. Serveret med fuldkorns ris#
- Koriander creme#
- Nordisk kålsalat af øko-sawoy med friske æbler, rødløgsschutney, peanuts & yoghurt dressing #
- Pastasalat af fuldkornspasta med spicy tomat pesto, masser af grønt & frisk spinat
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

### Tirsdag

- Klassisk boller i karry lavet på kalv og glad gris. Brune ris hertil #
- Mango/æble chutney#
- Efterårs råkost af grønkål, høvlet gulerod, pærer, honning vinaigrette & tranebær#
- Bagte rødbeder med rucola med feta, søde salatløg og dukkah #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

### Onsdag

- Bagt fladfisk i fad med urter, øko-gulerødder, flødeost & nye porrer. Serveres med ristede kartofler #
- Rødbede tzatziki #
- Linsesalat med grillet peber, sorte oliven, salatblade & røget paprikavinaigrette#
- Økologiske broccolisalat med ferskner, spicy hasselnødder, sød ymer & hjertesalat#
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

### Torsdag

- Mørbrad af glad gris i cremet sovs med marksvampe & løg. Stegte kartoffelbåde hertil#
- Nesrin's syriske humus#
- Bagte æbler med kanel & selleri med små salater, soya mandler og sennepsvinaigrette #
- Bagte jordkokker med syltet fennikel, rødløg samt grøn & rød egeblad #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

### Fredag

- Hakkedreng af Nordjysk Naturkød med herlige flødekartofler & syltede asier #
- Friskostcreme med citron & grønne urter#
- Fredagens lækre salatbord 4 varianter med dressing og sprødt
- 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

