

## Mandag

- Kødsovs lavet på Nordjysk oksekød med grøntsager. Serveres med høvlet Parmesan og spaghetti.
- Pestocreme #
- Babysalater med edamammebønner, oliven, syltede rødløg & citronyoghurt #
- Spinatblade med bagte øko gulerødder og løg, croutôns og plukket kørvel #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

## Tirsdag

- Fad-kylling bagt på søde kartofler med økofløde, løg, lokale æbler, tørret frugt #
- Karry & rosmarin Humus #
- Pastasalat med tomat pesto, forårsløg, rød peberfrugt & soltørret øko-tomat
- Vintergrøn kål med citornmarinade, rødløg, bagt sød kartoffel & gulerod #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

## Onsdag

- Vegetarisk vinterRagôut mættet med masser af grøntsager, tomat, varme krydderier, grønne linser, kartofler og bønner #
- Krydret dip af økologisk cremefraiche, røget chipotle og hvidløg #
- Hovedsalat med radiser, melon, peanuts & mormordressing #
- Salat med syrlige sellerijulienne, sød-syltede stikkelsbær & sesam #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

## Torsdag

- Kalvefrikassé med gulerødder, ærter & selleri samt små kartofler #
- æblechutney #
- Hjertesalat med Ras El Hanout bagte rødbeder, feta, appelsin og saltmandler #
- Råkost af hvidkål, grøn kål, pære, rødkål, rosiner & sesamvinaigrette #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

## Fredag

- Tarteletter 2 stk, med høns i asparges kogt på Hopballemøllekyllinger
- Puré lavet på brændte gulerødder og citron #
- Fredags-salatbord med 4 varianter, salatblade, knas og dressing
- 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