

MAALTIDET UGE 37



MANDAG

Kalvefrikassé; mørt kalvekød i sauce med rodfrugter, asparges, ærter, citron og persille (1,7) og lun perlebyg vendt med citron, persille, purløg og olivenolie (1,15,16)

Perlespelt vendt med ristet græskar, portobellosvampe, artiskok, grønne urter og persillepesto (1,7,16)
Hjertesalat, bladselleri, selleri, druer, æbler, ristede valnødder og syrnnet flødedressing (7,8,9)

Kyllingesalat i karrycreme med ristede champignoner, ananas og purløg (3,7,10,12,15)
Italiensk salami med ristede nødder, soltørret tomat, marineret artiskok og ærteskud (1,7,8,15,S)
Plukket laks, urtecreme, asparges, citron, frisée og dild (3,4,7,10,12)
Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

TIRSDAG

Klassisk biksemad med stegt gris, løg og kartofler vendt i krydret marinade (15,S), lun bearnaise (1,7) og syltede rødbeder (12)

Grøn bulgur med agurk, peberfrugt, bladselleri, mynte, persille, citron og olivenolie (1,9)
Klassisk broccolisalat med rosiner, ristede solsikkekerner og syrnnet flødedressing (7)
Rejesalat med grønne asparges, ærter, citron, frisée og dild (3,4,7,10,12)
Kalkun med urter og auberginedip, syltede rødløg og karse (15)
Serranoskinke med melon, mozzarella, ristede kerner og ærteskud (7,S)
Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)
Ugens ostefad med tilbehør (1,7,8)

ONSDAG

Thai kylling (1 pr. person) i rød karrysauce med kokosmælk, friske grøntsager, citrongræs, limeblade og hvidløg (15,16) og lune ris
Salat af hvedekerner med bagte middelhavsurter, soltørret tomat, grillet artiskok, ristede pinjekerner og basilikumolie (1,8,15,16)
Blomkålsflager med sort quinoa, edamamebønner, beder, kørvel, purløg og citronvinaigrette (10,12,15)
Skinkesalat med drueagurk, rødløg og purløg (3,7,10,12,15,S)
Roastbeef med remoulade, ristede løg, surt og persille (3,10,12,15)
Skaldyrssalat med citron og dild (3,4,7,10,12)
Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

TORSdag

Beef Teriyaki; oksekød i kraftig sauce med sojasauce, brun farin, honning, ingefær, hvidløg, sprøde grøntsager, chili og persille (1,11,15,16) og nudler vendt i sesamololie (1,11,16)
Rissalat med peberfrugt, babyspinat, bladselleri, ærter og olivenolie (9)
Thaisalat med 3 slags kål, gulerødder, forårsløg, sukkerærter, ristet sesam, mandelflager og sød chili-dressing (8,10,11,16)
Æg med agurk, tomat, citron, purløg og citronmayonnaise (3,10,12,15)
Kogt skinke med rygeostcreme, radiser, asparges, ærter og ærteskud (3,7,10,12,S)
Plukket sesambagt fisk, marinerede urter, tangsalat og wasabicreme (3,4,7,11,12)
Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)
Chokoladecake med appelsin (1,3,7)

FREDAG

Italiensk lasagne med oksekød, tomat, rodfrugter, friske krydderurter og gratineret med mozzarella (1,7,15,16)
Kikærtetabbouleh med tomat, agurk, peberfrugt, mynte, persille, citron og olivenolie (15,16)
Tomatsalat med rødløg, peberfrugt, agurk, mozzarella, oliven, basilikum, persille og olivenolie (7,15)
Leverpostej med frisk agurk, syltede rødbeder og persille (1,3,7,S)
Stegt kylling med cæsarcreme, tomat og parmesan (3,4,7,10,12,15,)
Kartoffelmad med snacktomat, rødløg og mayonnaise (3,10,12,15)
Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Vegetarretter

Mandag

Italienske veggieboller (2 stk. pr. person) i marinara-sauce med friske tomater og urter (1,15,16) og penne med krydderurteolie og citron (1)

Tirsdag

Indisk daal; linser, rodfrugter, tomat, fermenteret peberfrugtjuice, krydderier og hvidløg (15,16) og g lunt pitabrød (1)

Onsdag

Bo kho; Vietnamesisk ragout med citrongræs, limeblade, ristet tempeh, stjerneanis og daikon (15,16) og dampede ris med ristet sesam (11)

Torsdag

Bagt sommerspidskål (1 pr. person) med skilt sauce på svampe, urter og granatæblekerner og nye kartofler vendt med friske krydderurter, citron og olivenolie

Fredag

Vegansk bolognese med rodfrugter, tomat, hvidløg og krydderurter (15,16) og penne i basilikumolie (1,16)



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

Kalvefrikassé; mørt kalvekød i sauce med rodfrugter, asparges, ærter, citron og persille (1,7)
Lun perlebyg vendt med citron, persille, purløg og olivenolie (1,15,16)

Kreativ fyldig og let salat

Perlespelt vendt med ristet græskar, portobellosvampe, artiskok, grønne urter og persillepesto (1,7,16)
Hjertesalat, bladselleri, selleri, druer, æbler, ristede valnødder og syrnede flødedressing (7,8,9)

Pålæg

Kyllingesalat i karrycreme med ristede champignoner, ananas og purløg (3,7,10,12,15)
Italiensk salami med ristede nødder, soltørret tomat, marineret artiskok og ærteskud (1,7,8,15,S)
Plukket laks, urtecreme, asparges, citron, frisée og dild (3,4,7,10,12)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Italienske veggiboller (2 stk. pr. person) i marinara-sauce med friske tomater og urter (1,15,16)
Penne med krydderurteolie og citron (1)

Lun ret/pålæg

Kyllingespjyd (1 pr. person) med sød chili dip (16)

Vegansk Pålæg

Hvid bønnespread med brøndkarse (15,16)

Grøn salat

Torvets grønne salat med 3 slags topping
Dagens dressing

Ost

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)



Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi
tilpasset jeres buffet.
info@citycatering.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 biksemad med stegt gris, løg og kartofler vendt i krydret marinade (15,S)

Lun bearnaise (1,7)

Syltede rødbeder (12)

Kreativ fyldig og let salat

Grøn bulgur med agurk, peberfrugt, bladselleri, mynte, persille, citron og olivenolie (1,9)

Klassisk broccolisalat med rosiner, ristede solsikkekerner og syrnede flødedressing (7)

Pålæg

Rejesalat med grønne asparges, ærter, citron, frisée og dild (3,4,7,10,12)

Kalkun med urter og auberginedip, syltede rødløg og karse (15)

Serranoskinke med melon, mozzarella, ristede kerner og ærteskud (7,S)

Ugens ostefad

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Indisk Dahl; linser, rodfrugter, tomat, fermenteret peberfrugtjuice, krydderier og hvidløg (15,16)

Lunt pitabrød (1)

Lun ret/pålæg

Lun fiskefilet (1 pr. person) med citron og remoulade (1,3,10,12)

Vegansk Pålæg

Gulerodsspread med røde linser og crudité (15,16)

Grøn salat

Torvets grønne salat med 3 slags topping

Dagens dressing



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

Thai kylling (1 per person) i rød karrysauce med kokosmælk, friske grøntsager, citrongræs, limeblade og hvidløg (15,16)
Lune ris

Kreativ fyldig og let salat

Salat af hvedekerner med bagte middelhavsurter, soltørret tomat, grillet artiskok, ristede pinjekerner og basilikumolie (1,8,15,16)
Blomkålsflager vendt med sort quinoa, edamamebønner, beder, kørvel, purløg og citronvinaigrette (10,12,15)

Pålæg

Skinkesalat med drueagurk, rødløg og purløg (3,7,10,12,15,S)
Roastbeef med remoulade, ristede løg, surt og persille (3,10,12,15)
Skaldyrssalat med citron og dild (3,4,7,10,12)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Bo kho; vietnamesisk ragout med citrongræs, limeblade, ristet tempeh, stjerneanis og daikon (15,16)
Dampede ris med ristet sesam (11)

Lun ret/pålæg

Flæskesteg (1 pr. person) med lun rødkål og surt a part (12,S)

Vegansk Pålæg

Rødbede hummus med løgspirer og birkes (15,16)

Grøn salat

Torvets grønne salat med 3 slags topping
Dagens dressing

Ost

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)



Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi
tilpasset jeres buffet.
info@citycatering.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. Sulfitter | 15. Løg | |

TORSDAG

Hovedret

Beef teriyaki; oksekød i kraftig sauce med sojasauce, brun farin, honning, ingefær, hvidløg, sprøde grøntsager, chili og persille (1,11,15,16)
Nudler vendt i sesamolie (1,11,16)

Kreativ fyldig og let salat

Rissalat med peberfrugt, babyspinat, bladselleri, ærter, kørvel, citron og olivenolie (9)
Thaisalat med 3 slags kål, gulerødder, forårsløg, sukkerærter, ristet sesam, mandelflager og sød chili-dressing (8,10,11,16)

Pålæg

Æg med agurk, tomat, citron, purløg og citronmayonnaise (3,10,12,15)
Kogt skinke med rygeostcreme, radiser, asparges, ærter og ærteskud (3,7,10,12,S)
Plukket sesambagt fisk, marinerede urter, tangsalat og wasabicreme (3,4,7,11,12)

Kage

Chokoladecake med appelsin (1,3,7)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Bagt sommerspidskål (1 per person) med skilt sauce på svampe, urter og granatæblekerner
Nye kartofler vendt i friske krydderurter, citron og olivenolie

Lun ret/pålæg

Lun hakkebøf (1 pr. person) med bløde løg og surt (12,15)

Vegansk Pålæg

Kartoffelmad med friterede løg og vegansk mayonnaise (1,15)

Grøn salat

Torvets grønne salat med 3 slags topping
Dagens dressing

Ost

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)



Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi
tilpasset jeres buffet.
info@citycatering.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 og gratineret med mozzarella (1,7,15,16)

Kreativ fyldig og let salat

Kikærtetabbouleh med tomat, agurk, peberfrugt, mynte, persille, citron og olivenolie (15,16)

Tomatsalat med rødløg, peberfrugt, agurk, mozzarella, oliven, basilikum, persille og olivenolie (7,15)

Pålæg

Leverpostej med frisk agurk, syltede rødbeder, spirer og persille (1,3,7,S)
Skiver af stegt kylling med cæsarcreme, tomat, parmesan, hjertesalat og persille (3,4,7,10,12,15,)
Kartoffelmad med snacktomat, rødløg, purløg og mayonnaise (3,10,12,15)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Vegansk bolognese med rodfrugter, tomat, hvidløg og krydderurter (15,16)
Pasta penne i basilikumolie (1,16)

Lun ret/pålæg

Porre/spinat tærte (1,3,7,15)

Vegansk Pålæg

“Hønsesalat” med stegte svampe, asparges og purløg (6,15)

Grøn salat

Torvets grønne salat med 3 slags topping

Dagens dressing

Ost

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)



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