

MAALTIDET UGE 38



MANDAG

Thai kalkun kødboller (2 pr. person) i rød karry med kokosmælk, citrongræs, ingefær, limeblade, og friske grøntsager (1,3,7,15,16)
Lune ris

Tabbouleh med bulgur, tomat, agurk, peberfrugt, mynte, persille, citron og olivenolie (1,16)

Blomkåls cous cous med ærter, sukkerærter, ristede pinjekerner, persille og sesamvinaigrette (8,11)

Wienersalat med kartoffel, rødløg, sennep og purløg (3,7,10,12,15,S)
Oksespegepølse med sky, løg og karse (15)

Grøn rejesalat med asparges, ærter, spinat, friske krydderurter og citron (3,4,7,10,12)

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

TIRSDAG

Mexicanske Tortilla (1 pr. person) med krydret oksekød med tomat, bønner, majs, peberfrugt, chili, og hvidløg (1,15,16)
Avocadocreme (7,12,16)

Mexicansk tomatsalat med avocado, bønner, sød chili, syltet rødløg, persille, koriander, salatost og vineddike (7,12,15)
Grønne salater med tomat, agurk, majs, peberfrugt

Klassisk hønsesalat med ristet champignon og asparges (3,7,10,12,15)
Kogt hamburgerryg med italiensk salat og karse (7,10,12,S)
Porresild med løg, kapers, spinat og dild (3,4,7,10,12)

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)
Ugens ostefad med tilbehør (1,7,8)

ONSDAG

Kylling i sur sød sauce med friske grøntsager, ananas, ristede mandler, kokosflager og persille (8,15,16) og lune ris

Kartoffelsalat med asparges, radiser, og mild sennepsdressing (10,12,15)
Rød spidskål, gulerødder, friske æbler, ananas, kokosflager, ristede solsikkekerner, citron og appelsinjuice
Fuglekvidder med purløg (3,7,10,12,15,S)

Roastbeef med remoulade, ristede løg og cornichoner (1,3,10,12,15)
Æggekage med ristet bacon, cherrytomat, purløg og sød ketchup (3,7,15,S)

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

TORS DAG

Nakkekoteletter (1 pr. person) i paprikasauce med ristet bacon, cocktailpølser, champignon, perleløg, og persille (1,7,15,16,S)
Grov kartoffelmos (1,7)

Bagte rodfrugter med perlebyg, ristede hasselnødder, babyspinat, grønkål, purløg, citron og olivenolie (1,8,12,15)
Asiatisk kålsalat med 3 slags kål, daikon, sukkerærter, ristede cashewnødder og sød chili-dressing med sesam (8,11,15,16)

Kyllingesalat med estragoncreme, grønne linser, stegte svampe og purløg (3,7,10,12,15)

Leverpostej med ristet bacon, svampe, agurk, surt og persille (1,7,S)
Halve æg med citron, mayonnaise, frisée og krydderurtesalat (3,7,10,12)

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)
Gulerodskage med ristede mandler og citronglasur (1,3,7,8)

FREDAG

Klassisk bøfsandwich med bøf af oksekød (1 per person), brun sauce (7,15), sesambolle (1,11), remoulade og agurkesalat (3,7,10,12)

Coleslawsalat med 3 slags kål, gulerødder, persille og mild coleslawdressing (3,7,10,12)

Grøn salat med tomat, agurk og peberfrugt

Æggesalat rørt med karry, purløg og bladselleri (3,7,9,10,12,15)
Rullepølse med sky, løg og karse (15,S)

Laksesalat med varmrøget laks, asparges, og dild (3,4,7,10,12)

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Vegetarretter

Mandag

Indisk veggie korma med løg, kokos og ristede mandler (6,8,15,16)
Dampede basmatiris med varme krydderier

Tirsdag

Svampefrikassé med asparges og peberrod (15,16)
Små kartofler vendt med friskhakkede krydderurter

Onsdag

Butternut squash som flæskesteg med røgsmag, laurbær, timian, havsalt, jordskokker, æbler og rosenkål (15) og kartofler i persille

Torsdag

Rød thai karry med bambusskud, grønt og kokosmælk (15,16)
Lune ris med ristede sesamfrø (9,11)

Fredag

Plantebaseret bøf med bønner og urter i kraftig brunet løgsauce (6,15,16), sesambolle (1,11), remoulade og agurkesalat (3,7,10,12)



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

Thai kalkun kødboller (2 pr. person), serveret i rød karry med kokosmælk, citrongræs, ingefær, limeblade, hvidløg og friske grøntsager (1,3,7,15,16)

Lune ris

Kreativ fyldig og let salat

Tabbouleh med bulgur, tomat, agurk, peberfrugt, mynte, persille, citron og olivenolie (1,16)
Blomkåls cous cous med ærter, sukkerærter, ristede pinjekerner, persille og sesamvinaigrette (8,11)

Pålæg

Wienersalat med kartoffel, rødløg, sennep og purløg 3,7,10,12,15,S

Oksespegepølse med sky, løg og karse (15)

Grøn rejesalat med asparges, ærter, spinat, friske krydderurter, frisée og citron (3,4,7,10,12)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Indisk veggie korma med løg, kokos og ristede mandler (6,8,15,16)

Dampede basmatiris med varme krydderier

Lun ret/pålæg

Tomattærte med basilikum og mozzarella (1,3,7,15,16)

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

Mexicanske Tortilla (1 pr. person) med krydret oksekød med tomat, bønner, majs, peberfrugt, chili, spidskommen, paprika og hvidløg (1,15,16)
Avocadocreame (7,12,16)

Kreativ fyldig og let salat

Mexicansk tomatsalat med avocado, bønner, sød chili, syltet rødløg, persille, koriander, salatost og vineddike (7,12,15)
Grønne salater med tomat, agurk, majs, peberfrugt

Pålæg

Klassisk hønsesalat med ristet champignon, asparges og purløg (3,7,10,12,15)
Kogt hamburgerryg med italiensk salat og karse (7,10,12,S)
Porresild med løg, kapers, spinat og dild (3,4,7,10,12)

Ugens ostefad

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Svampefrikassé med champignon, markchampignon, asparges, portobellosvampe og ærter samt gulerødder og peberrod (15,16)
Små kartofler vendt med friskhakkede krydderurter

Lun ret/pålæg

Æbleflæsk (1 pr. person) med æbler, løg og ristet flæsk (15,16,S)

Vegansk Pålæg

Puré af saltbagte selleri, sprøde chips og persille frit (9,15,16)

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

Kylling i sur sød sauce med friske grøntsager, ananas, ristede mandler, kokosflager og persille (8,15,16)
Lune ris

Kreativ fyldig og let salat

Kartoffelsalat med asparges, radiser, rødløg, purløg og mild sennepsdressing (10,12,15)
Rød spidskål, gulerødder, friske æbler, ananas, kokosflager, ristede solsikkekerner, citron og appelsinjuice

Pålæg

Fuglekvidder med purløg (3,7,10,12,15,S)
Roastbeef med remoulade, ristede løg, cornichoner og persille (1,3,10,12,15)
Æggekage med ristet bacon, cherrytomat, purløg og sød ketchup (3,7,15,S)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Butternut squash som flæskesteg med røgsmag, laurbær, timian, havsalt, jordskokker, æbler og rosenkål (15)
Kartofler i persille

Lun ret/pålæg

Grøntsags samosa (1 pr. person) med raita (1,7,16)

Vegansk Pålæg

Græskarkernespead med fermenteret græskarkerner (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

Nakkekoteletter (1 per person) i paprikasauce med ristet bacon, cocktailpølser, champignon, perleløg, timian, hvidløg og persille (1,7,15,16,S)
Grov kartoffelmos (1,7)

Kreativ fyldig og let salat

Bagte rodfrugter vendt med perlebyg, ristede hasselnødder, babyspinat, grønkål, purløg, citron og olivenolie (1,8,12,15)
Asiatisk kålsalat med 3 slags kål, daikon, sukkerærter, ristede cashewnødder i varme krydderier og sød chili-dressing med sesam (8,11,15,16)

Pålæg

Kyllingesalat med estragoncreme, grønne linser, stegte svampe og purløg (3,7,10,12,15)
Leverpostej med ristet bacon, svampe, agurk, surt og persille (1,7,S)
Halve æg med citron, mayonnaise, frisée og krydderurtesalat (3,7,10,12)

Kage

Gulerodskage med ristede mandler og citronglasur (1,3,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Rød thai karry med bambusskud, masser af grønt, kokosmælk, limeblade, citrongræs og ingefær (15,16)
Lune ris med ristede sesamfrø (9,11)

Lun ret/pålæg

Frikadeller (1 pr. person) med lun rødkål og surt (1,3,7,12,S)

Vegansk Pålæg

Tunet salat med majs, ærter, citron og krydderurter (6)

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

Klassisk bøfsandwich med bøf af oksekød (1 per person), serveret i brun sauce (7,15)
Sesambolle (1,11)
Remoulade og agurkesalat (3,7,10,12)

Kreativ fyldig og let salat

Coleslawsalat med 3 slags kål, gulerødder, persille og mild coleslawdressing (3,7,10,12)
Grøn salat med tomat, agurk og peberfrugt

Pålæg

Æggesalat rørt med karry, purløg og bladselleri, pyntet med karse (3,7,9,10,12,15)
Rullepølse med sky, løg og karse (15,S)
Laksesalat med varmrøget laks, asparges, frisée, citron og dild (3,4,7,10,12)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Plantebaseret bøf med bønner og urter, serveret i kraftig brunet løgsauce (6,15,16)
Sesambolle (1,11)
Remoulade og agurkesalat (3,7,10,12)

Lun ret/pålæg

Lun medister (1 pr. person) med sennep og rødbeder (1,7,10,12,S)

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 | |