

# MAALTIDET UGE 39



## MANDAG

Kyllingefrikassé, stegt kyllingeoverlår (1 pr. person), serveret i grøntsagsfrikassé med gulerødder, knoldselleri og asparges (1,7,9)  
Kogte kartofler

Perlebyg med bagte rodfrugter, soltørret tomat, tørret frugt og persilleolie (1,12,16)

Spidskålsalat med æbler, ristede nødder og syrnet flødedressing (7,8)

Laksesalat med grønne asparges, marinerede urter, og dild (3,7,10,12,15)

Oksespegepølse med remoulade, ristede løg og peberrod (1,3,7,10,12)

Kartoffelmad med tomat, ristet bacon og mayonnaise (3,7,10,12,15,S)

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

## TIRSDAG

BBQ Pork, stegt nakkefilet (1 skive pr. person) i barbecuesauce med ristede majs og peberfrugt (15,16,S) og orzo med parmesan, salvie og fløde (1,7,16)

Spinatsalat med grønne linser, gulerødder, spinat, salattem, ristede solsikkekerter, citronsaft og olivenolie (7,12)

Blomkålssalat med radiser, ærter, ristede græskarkerner, kørvæl, purløg og mild sennepsdressing (10,12,15)

Kyllingesalat i karrycreme med ristede svampe, ananas og purløg (3,7,10,12,15)

Kogt skinke med rygeostcreme, radiser, ærter og ærteskud (3,7,10,12,S)

Tunsalat med majs, peberfrugt, purløg, kapers og dild (3,4,7,10,12,15)

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

## ONSDAG

Mormors hakkebøf (1 pr. person) med bløde løg og skysauce (7,15)  
Kartofler vendt i persille

Kartoffelsalat med zhug, ærter, forårsløg, syltede rødløg, grøn chili, citronsaft og olivenolie (12,15)

Grønne bønner, syltet peberfrugt, grønkål, forårsløg, salatost, purløg og vinaigrette (7,10,12,15)

Skinkesalat med agurk, asparges og purløg (3,7,10,12,15,S)

Roastbeef med pickles, peberrod, tomat og persille (1)

Æg med rejer, citron, mayonnaise, hjertesalat og dild (3,4,10,12)

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

## TORS DAG

Thai Beef, oksekød i oystersauce med bambus, peberfrugt, champignon, ristede sesam og persille (4,9,11,15,16)

Nudler vendt med sød chili og ristede peanuts (1,5,15,16)

Perlespelt med ristede svampe, spidskål, salattem og persilleolie (1,7,16)

Råkost af gulerødder, rødbeder, æbler, ristede solsikkekerter, rosiner, tranebær, citron og appelsinsaft (12)

Klassisk rejesalat med asparges, ærter, og dild (3,4,7,10,12)

Leverpostej med frisk agurk, syltede rødbeder og persille (1,7,12,S)

Stegt kyllingebryst med søde tomater, spirer og karrycreme (3,7,10,12)

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)  
Æblecrumble (1,3,7,8)

## FREDAG

Italienske kødboller af gris (2 pr. person) i krydret tomatsauce med friske urter (1,3,7,15,16,S) og pasta penne i basilikumspesto (1,7,16)

Bulgursalat med abrikos, tranebær, rosiner, asparges, purløg, ristede mandelflager og spicy vinaigrette (1,8,9,10,12,15)

Caprese salat med røde og orange cherrytomater, peberfrugt, salattem, mozzarella, basilikum, persille, citron og olivenolie (7,15,16)

Steak salat af rosa stegt oksekød, ristede pinjekerner, sød chili og ristede sesam (8,11,15,16)

Chorizo med stegte middelhavsurter, soltørret tomat, oliven og aioli (3,10,12,15,S)

Plukket laks, urtecreme, asparges og krydderurter (3,4,7,10,12)

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

## Vegetarretter

### Mandag

Italiensk grillet spidskål med citronskal, persille og grøn tomatsky (15,16) Orzo med friske krydderurter, citron og olivenolie (1,12)

### Tirsdag

Vegansk butter "chicken" med kikærter, rodfrugter, ingefær og kokos (15,16) Dampede basmatiris med varme krydderier (1)

### Onsdag

Mexicansk tacos med chili sin carne (10,15,16) og lun mini hvede tortillas (1)

### Torsdag

Græsk plantebøf glaseret i fermenteret sort peber, grillet peber, bagte tomater og syltet rødløg (15,16) Stegte kartofler med rosmarin citron

### Fredag

Indisk Dahl, med rodfrugter, fermenteret peberfrugt juice, krydderier, (10,15,16) og lunt pitabrød, olivenolie, ristede krydderier (1)



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

Kyllingefrikassé, stegt kyllingeoverlår (1 pr. person), serveret i grøntsagsfrikassé med gulerødder, knoldselleri, asparges, ærter, citron og persille (1,7,9)  
Kogte kartofler

### Kreativ fyldig og let salat

Perlebyg med bagte rodfrugter, soltørret tomat, tørret frugt og persilleolie (1,12,16)  
Spidskålsalat med æbler, druer, ristede nødder og syrnede flødedressing (7,8)

### Pålæg

Laksesalat med grønne asparges, marinerede urter, citron, frisée og dild (3,7,10,12,15)  
Oksespegepølse med remoulade, ristede løg, peberrod og persille (1,3,7,10,12,15)  
Kartoffelmad med snack tomat, rødløg, ristet bacon, purløg og mayonnaise (3,7,10,12,15,S)

### Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

---

### *Tilvalg til menuen*

### Dagens vegetarret

Italiensk grillet spidskål med citronskal, hvidløg, persille og grøn tomaty (15,16)  
Orzo med friske krydderurter, citron og olivenolie (1,12)

### Lun ret/pålæg

Lun leverpostej med ristede champignon, bacon og agurkesalat a part (1,3,7,12,S)

### Vegansk Pålæg

Ærtespread med lime, mynte og ristede kerner

### 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     |             |

## TIRSDAG

### Hovedret

BBQ Pork, marineret og stegt nakkefilet (1 skive pr. person), serveret i barbecuesauce med ristede majs, peberfrugt og rødløg (15,16,S)  
Orzo med parmesan, salvie, hvidløg og fløde (1,7,16)

### Kreativ fyldig og let salat

Spinatsalat med grønne linser, gulerødder, spinat, salattern, persille, ristede solsikkekerner, citronsaft og olivenolie (7,12)  
Blomkålssalat med radiser, ærter, ristede græskarkerner, kørvel, purløg og mild sennepsdressing (10,12)

### Pålæg

Kyllingesalat i karrycreme med ristede svampe, ananas og purløg (3,7,10,12,15)  
Kogt skinke med rygeostcreme, radiser, ærter og ærteskud (3,7,10,12,S)  
Tunsalat med majs, peberfrugt, citron, purløg, kapers og dild (3,4,7,10,12,15)

### Ugens ostefad

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

### Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

---

### Tilvalg til menuen

### Dagens vegetarret

Vegansk butter "chicken" med kikærter, rodfrugter, ingefær og kokos (15,16)  
Dampede basmatiris med varme krydderier (1)

### Lun ret/pålæg

Fiskefilet (1 pr. person) med citron og remoulade (1,3,4,7,10,12)

### Vegansk Pålæg

Vegansk "Hønsesalat" med champignon, ananas, karrycreme og purløg (6,15)

### 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

Mormors hakkebøf (1 pr. person) med bløde løg og skysauce (7,15)  
Kartofler vendt i persille

### Kreativ fyldig og let salat

Kartoffelsalat med zhug, ærter, forårsløg, syltede rødløg, grøn chili, citronsaft og olivenolie (12,15)  
Grønne bønner, syltet peberfrugt, grønkål, forårsløg, salatost, purløg og vinaigrette (7,10,12,15)

### Pålæg

Skinkesalat med agurk, asparges og purløg (3,7,10,12,15,S)  
Roastbeef med pickles, peberrod, tomat og persille (1)  
Æg med rejer, citron, mayonnaise, hjertesalat og dild (3,4,10,12)

### Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

---

### Tilvalg til menuen

#### Dagens vegetarret

Mexicansk tacos med chili sin carne (10,15,16)  
Lun mini hvedetortilla (1)

#### Lun ret/pålæg

Mini grøntsagsruller (1 pr. person) med sursød sauce (1,7,15,16)

#### Vegansk Pålæg

"Grillet" blomkålspuré med fermenteret agurkejuice, ristede hasselnødder og brøndkarse (8)

#### 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     |             |

## TORSDAG

### Hovedret

Thai Beef, oksekød i oystersauce med bambus, peberfrugt, champignon, forårsløg, hvidløg, ristede sesam og persille (4,9,11,15,16)  
Nudler vendt med sød chili og ristede peanuts (1,5,15,16)

### Kreativ fyldig og let salat

Perlespelt vendt med ristede svampe, spidskål, grønne urter, salatter og persilleolie (1,7,16)

Råkost af gulerødder, rødbeder, æbler, ristede solsikkekerner, rosiner, tranebær, citron og appelsinsaft (12)

### Pålæg

Klassisk rejesalat med asparges, ærter, citron, frisée og dild (3,4,7,10,12)

Leverpostej med frisk agurk, syltede rødbeder og persille (1,7,12,S)

Skiver af stegt kyllingebryst med søde tomater, spirer, karse og karrycreme (3,7,10,12)

### Kage

Æblecrumble (1,3,7,8)

### Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

---

### Tilvalg til menuen

### Dagens vegetarret

Græsk plantebøf glaseret i fermenteret sort peber med oregano, grillet peber, bagte tomater og syltet rødløg (15,16)  
Stegte kartofler med rosmarin citron

### Lun ret/pålæg

Mini pariserbøf (1 pr. person) med behørigt tilbehør (1,3,12,15)

### Vegansk Pålæg

Vegansk "nduja" med syltede rødløg, saltede mandler og brøndkarse (6,8,16)

### 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     |             |

## FREDAG

### Hovedret

Italienske kødboller af gris (2 pr. person) i krydret tomatsauce med friske urter (1,3,7,15,16,S)  
Pasta penne i basilikumspesto (1,7,16)

### Kreativ fyldig og let salat

Bulgursalat med abrikos, tranebær, rosiner, bladselleri, asparges, purløg, ristede mandelflager og spicy vinaigrette (1,8,9,10,12,15)

Caprese salat med røde og orange cherrytomater, peberfrugt, salatløg, mozzarella, basilikum, persille, citron og olivenolie (7,15,16)

### Pålæg

Steak salat af rosa stegt oksekød, marinerede urter, ristede pinjekerner, sød chili og ristede sesam (8,11,15,16)

Chorizo med stegte middelhavsurter, soltørret tomat, oliven, timian og aioli (3,10,12,15,S)

Plukket laks, urtecreme, asparges, citron, frisée og krydderurter (3,4,7,10,12)

### Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

---

### Tilvalg til menuen

#### Dagens vegetarret

Indisk Dahl, linser, rodfrugter, tomat, fermenteret peberfrugt juice, krydderier, hvidløg (10,15,16)  
Lunt pitabrød, olivenolie, ristede krydderier (1)

#### Lun ret/pålæg

Grøntsagstærte med urtecreme (1,3,7,10,12,15)

#### Vegansk Pålæg

Hummus med "stegte" rødder, spidskommen og sumak (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     |             |