

BIRKKJÆR

CATERING ApS

Menuplan Uge 20

Mandag:

<i>Lune ret:</i>	Teriyaki kyllingespyd (2 pr person) (2,5)
<i>Salat 1:</i>	Nudelsalat m/dansk pak choy, sukkerærter, wakame og bønnespire (2,9)
<i>Salat 2:</i>	Savoykål, rød mizuna, sweet drops og lynmarineret bøgehatte
<i>Klassisk Pålæg:</i>	Roastbeef m/remoulade og ristede løg (2,3,8,15)
<i>Moderne Pålæg:</i>	Fennikelsalami m/Grillet squash og urter (16)

Tirsdag:

<i>Lune ret:</i>	Svinemørbrad i a la creme sauce m/jasminris (1,16)
<i>Salatbar:</i>	Spidskål, edamamebønner (5), salatost (1), couscous m/soltørret tomat (2), Blomkål, Tomatsalat m/pesto og balsamico (1)
<i>Klassisk Pålæg:</i>	Halve æg m/karrymayo og tomat (3,8)
<i>Moderne Pålæg:</i>	Croissant m/hønsesalat, bacon og rød løg (2,3,15,16)

Onsdag:

<i>Lune ret:</i>	Pastaotto m/hvidvin, svampe, grønne asparges og Andekød (2)
<i>Salat 1:</i>	Bagt blomkål med agurk, spæde salater og babyspinat. Hertil youghurt dressing (1)
<i>Salat 2:</i>	Gulerods råkost med tranebær, persille og blodappelsin
<i>Klassisk Pålæg:</i>	Skinke m/æggestand, pur løg og syltede rødbede (3,16)
<i>Moderne Pålæg:</i>	Røget okse m/grillet peberpesto (1/10)

BIRKKJÆR

CATERING ApS

Torsdag:

Kristi Himmelfarts dag

Fredag:

Hovedret: Frikadeller (1,2,3,16) m/kold kartoffelsalat (3,8,15), salat og brød (2)

Pålæg: Hamburgerryg m/italiensk salat (3,8,16)

Ugens Kage: Gulerodskage (1,2,3)

Ugens Knas: Chili Nuts (2,10) og hjemmelavet croutons (2,17)

Ugens Dressing: Senneps/honning dressing (8)
Grøn urtedressing (1)

Allergener:

1 – Laktose
2 – Gluten
3 – Æg
4 – Krebsdyr
5 – Soya
6 – Nødder
7 – Fisk
8 – Sennep

9 – Sesam
10 – Jordnødder
11 – Selleri
12 – Bløddyr
13 – Lupin
14 - Svovdioxid
15 – Løg
16 – Svinekød

17 - Hvidløg