

BIRKKJÆR

CATERING ApS

Menuplan Uge 21

Mandag:

<i>Lune ret:</i>	Farseret Nakkefilet på bund af gulerødder (1,2,5,11,15,16)
<i>Salat 1:</i>	Broccolisalat m/bacon, solsikkekerner og tranebær (3,8,15,16)
<i>Salat 2:</i>	Spidskålssalat m/æble, gulerod og citronvinaigrette (8)
<i>Klassisk Pålæg:</i>	Rullepølse m/løg og sky (15,16)
<i>Moderne Pålæg:</i>	Kyllingebryst m/pesto og syltede rødløg (1,10)

Tirsdag:

<i>Lune ret:</i>	Stegt Kyllingebryst i grana padano sauce m/jasminris (1,15)
<i>Salatbar:</i>	Crisp salat, Cherrytomat, agurk, revet gulerod, Salatost I tern (1), syltede rødløg
<i>Klassisk Pålæg:</i>	Æg og rejer m/mayo og citron (3,4,8)
<i>Moderne Pålæg:</i>	Rosastegt okse m/peberrodsmayo og sprøde løg (2,3,8,15)

Onsdag:

<i>Lune ret:</i>	Urteglaseret gourmetskinke m/flødekartofler (1,8,15,16)
<i>Salat 1:</i>	Forårssalat m/Grønne asparges, spidskål, Dild og ærter
<i>Salat 2:</i>	Grøn salat m/broccoli, sukkerærter og ristede kerner
<i>Klassisk Pålæg:</i>	Koldskål m/kammerjunker (1,2,3)
<i>Moderne Pålæg:</i>	Kalkunbryst m/karrydressing og syltede bølgehatte (1)

BIRKKJÆR

CATERING ApS

Torsdag:

- Lune ret:* Biksemad med hjemmesyltede rødbeder og spejlæg (1,2,3,15,16)
- Salatbar:* Revet Rødbede, Grillet Champignon, Majs, bulgarsalat (2), feldsalat, mozzarella (1)
- Klassisk Pålæg:* Leverpostej m/bacon og champignon (2,15,16)
- Moderne Pålæg:* Hønsesalat m/rødløg og purløg (3,8,15)

Fredag:

- Hovedret:* Tortellini i sauce på svampe, fløde og bacon (1,2,3,16)
Pasta Bolognese m/grana Padano (1,2,3,15)
Tortellini salat vendt i grøn pesto m/soltørret tomat og rucola (1,2,3,10)
Sprød salat, italiensk dressing og friskbagt brød (2,8)
- Pålæg:* Hønsesalat m/bacon og purløg (3,8,15,16)
- Ugens Kage:** Gulerodskage (1,2,3)
- Ugens Knas:** Grissini (2) og nøddeblanding (6,10)
- Ugens Dressing:** Hvidløgsdressing (1,8,17)
Grillet peberpesto (1,10)

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