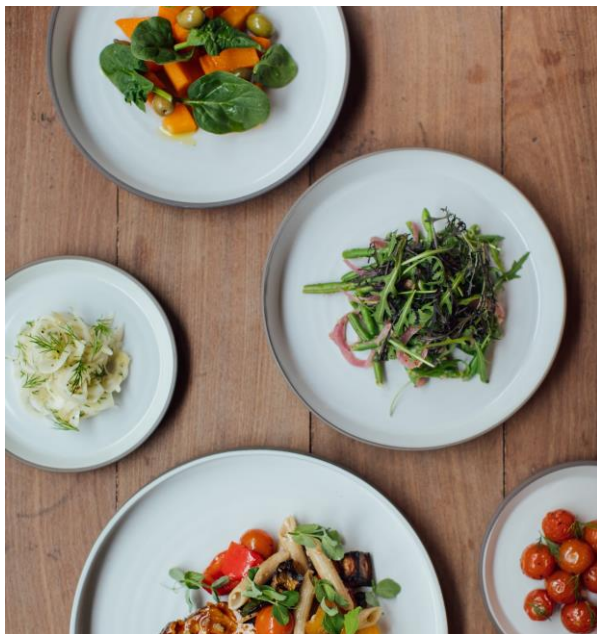


## MENU UGE 20

Mandag



## DAGENS LUNE RET



Kylling i paprikasauce (1 stk. pr. person). Hertil kogte ris med bagte peberfrugter og timian (1,6,15)

## FYLDIGE SALATER

Fennikel vendt med persille, citronskal og olivenolie  
Brocolibuketter vendt i yoghurt med tranebær og brøndkarse (6)

Dagens salatbuffet: Blomkål, grønne bønner, tomat, gul peberfrugt, solsikkekerner og balsamicodressing (6,13)

## TAPASANRETNING

Torskerillette med kørvel og syltede rødløg (2,3,6,11,13)

## KOLDE ANRETNINGER

Wienersalat med kartofler, løg og purløg (2,6,11,13)  
½ æg estragon-mayonnaise (2,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Ribbensteg med kålreslich (11,13)

Hvis tilkøbt: Okseculotte med ramsløgspesto (6,9,15)

Hvis tilkøbt: Gouda med druer (6)

Dagens brød (1,2,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener.

<sup>1</sup> Gluten <sup>2</sup> Æg <sup>3</sup> Fisk <sup>4</sup> Jordnødder <sup>5</sup> Krebsdyr <sup>6</sup> Mælk <sup>7</sup> Soja <sup>8</sup> Sesam <sup>9</sup> Nødder <sup>10</sup> Selleri <sup>11</sup> Sennep <sup>12</sup> Lupin <sup>13</sup> Svovldioxid <sup>14</sup> Bløddyr <sup>15</sup> Hvidløg



JESPERS TORVEKØKKEN  
Ærlig mad · Herlig mad

## MENU UGE 20

Tirsdag



## DAGENS LUNE RET



Langtidsstegt svinenakke med karrysauce (1 stk. pr. person). Hertil en lun perlebygssalat med broccoli og sesam (1,6,8)

## FYLDIGE SALATER

Bagt blomkål med paprika og rucola

Råkost på gulerødder med appelsin og rosiner

Dagens salatbuffet: Rødbede, majs, agurk, grøn peberfrugt, melon og honningvinaigrette (13)

## TAPASANRETNING

Asparges med asparges-mayonnaise og rød melde (2,11,13)

## KOLDE ANRETNINGER

Hønsesalat med ærter og majs (2,6,11,13)

Torskerogn med remoulade og karse (2,3,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Kalvebryst med rosmarinbagte rødbeder og løg (6)

Hvis tilkøbt: Lomo med ærtehummus med timian (8,15)

Brie med kiks og peberfrugt (1,6)

Dagens brød (1,2,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener.

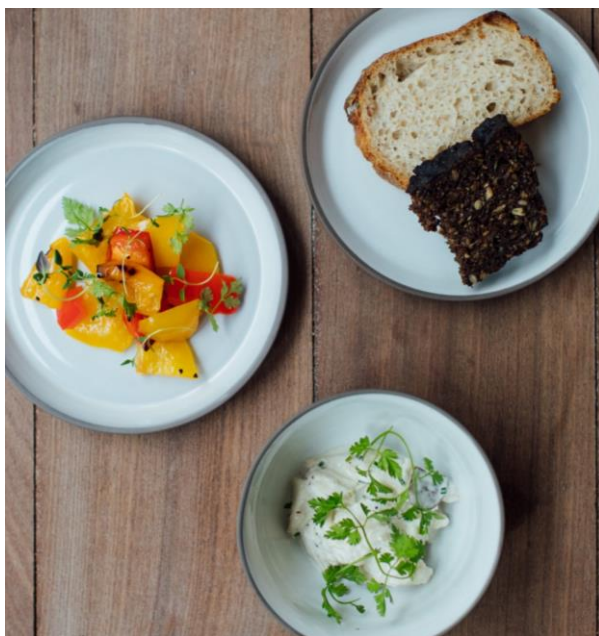
<sup>1</sup> Gluten <sup>2</sup> Æg <sup>3</sup> Fisk <sup>4</sup> Jordnødder <sup>5</sup> Krebsdyr <sup>6</sup> Mælk <sup>7</sup> Soja <sup>8</sup> Sesam <sup>9</sup> Nødder <sup>10</sup> Selleri <sup>11</sup> Sennep <sup>12</sup> Lupin <sup>13</sup> Svovldioxid <sup>14</sup> Bløddyr <sup>15</sup> Hvidløg



JESPERS TORVEKØKKEN  
Ærlig mad · Herlig mad

## MENU UGE 20

Onsdag



## DAGENS LUNE RET



Kalvecuvette (1 stk. pr. person) med skysauce og ovnbagte kartofler vendt i timian (1,6,11,15)

## FYLDIGE SALATER

Hvedekerner med bagt peberfrugt og squash (1)  
 Blandet bønnesalat med grov sennep og citron (1,7,11,13)  
 Dagens salatbuffet: Broccoli, selleri (10), ærter, rød peberfrugt, tranebær og thousand island dressing (2,6,11,15)

## TAPASANRETNING

Spansk pølse med aioli og urter (2,11,13,15)

## KOLDE ANRETNINGER

Æggesalat med basilikum og karse (2,3,6,11,13)  
 Kyllingefarsbrød med oliventapenade (1,2,6,15)

Hvis tilkøbt: Rullepølse med italiensk salat (2,6,11,13)  
 Hvis tilkøbt: Spansk tortilla med kartofler, spinat, tomat og ost toppet med karsemix (2,6)

Hvis tilkøbt: Blandet ost med oliven (6)

Dagens brød (1,2,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener.

<sup>1</sup> Gluten <sup>2</sup> Æg <sup>3</sup> Fisk <sup>4</sup> Jordnødder <sup>5</sup> Krebsdyr <sup>6</sup> Mælk <sup>7</sup> Soja <sup>8</sup> Sesam <sup>9</sup> Nødder <sup>10</sup> Selleri <sup>11</sup> Sennep <sup>12</sup> Lupin <sup>13</sup> Svovldioxid <sup>14</sup> Bløddyr <sup>15</sup> Hvidløg



JESPERS TORVEKØKKEN  
 Ærlig mad · Herlig mad

## MENU UGE 20

Torsdag



## DAGENS LUNE RET



Chicken tikka masala (halal), serveret med kogte ris og linser (6,13,15)

## FYLDIGE SALATER

Salater med mango, springløg, chili, sesam og mynte (8)

Kikærter ristet i karry med aubergine, rødløg, koriander og chili (1)

Dagens salatbuffet: Spidskål, tomat, agurk, feta (6), jordnødder (4) og raita (6)

## TAPASANRETNING

Løgtærte (1,2,6,15)



## KOLDE ANRETNINGER

Fiskesalat med agurketern, rødløg, spidskommen og yoghurt.(3,6)

Gammeldags oksesteg med karrycreme og kørvel (6,13)

Hvis tilkøbt: Kalkun med melon og chili

Hvis tilkøbt: Oksealami med syltede rødløg og skovsyre (13)

Hvis tilkøbt: Ostebørsens udvalg af oste med tapenade (6,15)

Karamelkage (1,2,6,9)

Dagens brød (1,2,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener.

<sup>1</sup> Gluten <sup>2</sup> Æg <sup>3</sup> Fisk <sup>4</sup> Jordnødder <sup>5</sup> Krebsdyr <sup>6</sup> Mælk <sup>7</sup> Soja <sup>8</sup> Sesam <sup>9</sup> Nødder <sup>10</sup> Selleri <sup>11</sup> Sennep <sup>12</sup> Lupin <sup>13</sup> Svovldioxid <sup>14</sup> Bløddyr <sup>15</sup> Hvidløg



JESPERS TORVEKØKKEN  
Ærlig mad · Herlig mad

## MENU UGE 20

Fredag



## DAGENS LUNE RET



Rødvinsbraiseret oksebryst (1 stk. pr. person) i egen jus med perleløg, gulerødder, timian og ½ bagt kartoffel (1 stk. pr. person) (13,15)

## FYLDIGE SALATER

Salat af bagte rødbeder og selleri med ristede kerner og pesto (6,9,10,15)

Salat med tomat, rødløg, feta og basilikum (6)

Dagens salatbuffet: Gulerødder, ananas, broccoli, squash, bønnespirer (7) og urtdressing (6)

## TAPASANRETNING

Dampede kartofler med rygeostcreme og brøndkarse (2,6,11,15)

## KOLDE ANRETNINGER

Rejesalat med suppehorn, asparges og dild (1,2,3,6,11,13)

Pastrami med cornichoner, parmesan og rucola (11,13)

Hvis tilkøbt: Leverpostej med drueagurker (1,2,6,13)

Hvis tilkøbt: Krydret nakkekam med rødkålsslaw med persille (2,6,11,13,15)

Hvis tilkøbt: Emmentaler med hybenkompot (6)

Dagens brød (1,2,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener.

<sup>1</sup> Gluten <sup>2</sup> Æg <sup>3</sup> Fisk <sup>4</sup> Jordnødder <sup>5</sup> Krebsdyr <sup>6</sup> Mælk <sup>7</sup> Soja <sup>8</sup> Sesam <sup>9</sup> Nødder <sup>10</sup> Selleri <sup>11</sup> Sennep <sup>12</sup> Lupin <sup>13</sup> Svovldioxid <sup>14</sup> Bløddyr <sup>15</sup> Hvidløg



JESPERS TORVEKØKKEN  
Ærlig mad · Herlig mad