

Ugens Menu

UGE 45 - Mandag

DET LUNE

Nordisk gryderet med kalv, øl, honning^(1,6,10,13,15) og hvedekerner med urter⁽¹⁾

DET GRØNNE

Salatblade med tomater, melon og grønne bønner. Serveret med honning- og sesamdressing⁽⁸⁾

Kål salat vendt med limesaft og fennikelfrø. Toppet med karse og ristede solsikkekerner⁽¹³⁾

Dagens salatbuffet: Gulerødder, majs, rødbede, blomkål og rosiner
Dressing: Thousand island dressing^(2,6,11,13)

TIL BRØDET

Klassisk hønsesalat med champignon og bacon^(2,6,11,13,15)

Kartoffelfad med mayonnaise^(2,6,11,13) og friske urter

Græsk farsbrød^(2,6,15) med tzaziki^(6,15)

Hvis tilkøbt: Gravet okseinderlår med rucola, parmesan og glaze⁽⁶⁾

Hvis tilkøbt: Oste med appelsinmarmelade⁽⁶⁾

Dagens brød^(1,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebssdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg

Ugens Menu

UGE 45 - Tirsdag

DET LUNE



Marineret nakkefilet (1 skive pr. person) med stegte rødder og svampe sauce^(1,6,10,11,13,15) Serveret med pasta^(1,2)

DET GRØNNE

Fyldig salat med broccoli og frisée. Serveret med æblevinaigrette. Toppet med rosiner^(11,13)

Grønne salater med blue cheese⁽⁶⁾, valnødder⁽⁹⁾ og æbler

Dagens salatbuffet: Agurk, tomat, spidskål, peberfrugt og syltede hvidløg⁽¹⁵⁾
Dressing: Sennep- og honningdressing^(2,6,11)

TIL BRØDET

Grov skinkesalat med rødløg og purløg^(2,6,11,13,15)

Pastrami med pickles^(11,13) og bagte perleløg

Rødvinsmarineret skinkesteg med aioli^(2,6,11,13,15)

Hvis tilkøbt: Tomatfad med mayonnaise^(2,11,13) og purløg

Hvis tilkøbt: Europæiske oste med rødløgsmarmelade og timian⁽¹³⁾

Dagens brød^(1,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg

Ugens Menu

UGE 45 - Onsdag

DET LUNE

Beef panang med torvets sprøde grøntsager^(1,3,4,5,6,7,8,15) og ris

DET GRØNNE

Blomkålscouscous med karry, citron, hasselnødder⁽⁹⁾ og savoykål

Torvets salater med ærter, rucola, cherry tomater, parmesan flager og rødløg⁽⁶⁾

Dagens salatbuffet: Gulerødder, kinaradise, bagt selleri⁽¹⁰⁾, marinerede kartofler og olivenmix

Dressing: Mild hvidløgscreme^(6,15)

TIL BRØDET

Wienersalat med løg, kartofler og persille^(1,2,6,11,13)

Gammeldags oksesteg med syltet græskar⁽¹³⁾

Italiensk salami med olivenmix⁽¹⁵⁾

Hvis tilkøbt: Letrøget kylling med blommekompot⁽¹³⁾

Hvis tilkøbt: Blandede oste⁽⁶⁾ med grissini⁽¹⁾ og druer

Gulerodskage^(1,2,6,9)

Dagens brød^(1,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebssdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg

Ugens Menu

UGE 45 - Torsdag

DET LUNE



"Kylling danoise" Persille marineret kylling⁽¹⁵⁾ (1 stk. pr. person) Serveret med kartofler, sky sauce^(1,6,13,15), rabarberkompot⁽¹³⁾ og agurkesalat⁽¹³⁾

DET GRØNNE

Radicchio og hjertesalat med bagte tomater, parmesan, urter og oliven^(6,15)

Salat af revet knoldselleri med soltørrede tranebær, kerner og persille olie⁽¹⁰⁾

Dagens salatbuffet: Agurk, majs, gulerod, kikærter og croutoner⁽¹⁾
Dressing: Mynte- og lime dressing^(2,6)

TIL BRØDET

Æggesalat med karry og karse^(2,6,11,13)

Kalvebryst med peberrodscreme^(2,6,13)

Rullepølse med portvinssky⁽¹³⁾ og løg

Hvis tilkøbt: Citrus rimmet laks med purløgscreme^(2,6,11,13)

Hvis tilkøbt: 2 slags ost med peberfrugt og brøndkarse⁽⁶⁾

Dagens brød^(1,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg



Får I for meget mad?
Skriv det til os, så vi sammen kan
bekæmpe madspild.
torvekoken@torvekoken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN

Ugens Menu

UGE 45 - Fredag

DET LUNE

Klassisk lasagne af oksekød. Gratineret med cremet ostesauce^(1,2,6,15)

DET GRØNNE

Crudite af spidskål, farvet gulerødder og fennikel. Toppet med ærteskud

Mormor salat lavet på savoykål med syrnet fløde, brøndkarse og sennep^(6,11,13)

Dagens salatbuffet: Blomkål, broccoli, peberfrugt, ærter og syltede løg⁽¹³⁾
Dressing: Klassisk vinaigrette⁽¹³⁾

TIL BRØDET

Rejesalat med suppehorn, asparges og dild^(2,5,6,11,13,15)

Kyllingepølse med karrysalat og hasselnødder^(2,6,9,11,13)

Spegeskinke med røræg og purløg^(2,6)

Hvis tilkøbt: Stegt kalvelever med bagte tomater og stegte løg⁽¹⁾

Hvis tilkøbt: Milde oste med syltede blommer^(6,13)

Dagens brød^(1,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebssdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg