

SUND FORNUFT MENU

UGE 31

Mandag

DAGENS LUNE RET



Kalv a la saltimbocca (1 stk. pr. person) med ovnstegte pastinakker og rødvinsauce. Hertil stegt polenta (1,2,6,13,15)

DAGENS GRØNT

Bagt aubergine og courgetter som salat. Toppet med mynte, granatæble, nødder og spæde salater (1,9,15)

Tomatsalat med feta, basilikum og god olivenolie (6)

Dagens salatbuffet: Cherry tomater, squash, rødbede, rosiner og feta (6)

Thousand Island-dressing (2,6,11,13)

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

Wienersalat med purløg (2,6,11,13)

Paprikakalkun med syltede rødløg (13)

Paté med cornichon og perleløg (2,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Hamburgerryg med italiensk salat (2,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Bresaola med syltede svampe og bagt tomat (13,15)

Hvis tilkøbt: Skærefaste oste med marmelade (6)

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

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

SUND FORNUFT MENU

UGE 31

Tirsdag

DAGENS LUNE RET



Lynstegt kylling (1 stk. pr. person) i spicy østerssauce med svampe, kål, og bønner. Toppet med koriander med frisk lime og springløg. Hertil ris med kokos og peanuts (3,4,14,15)

DAGENS GRØNT

Mix af torvets salater anrettet med bagte peberfrugter, aubergine, hvidløgstegt brød, tomater og pesto (1,6,9,15)

Kreoler salat af bønner og peberfrugter (15)

Dagens salatbuffet: Agurk, tomat, gulerødder, blomkål og croutons (1)
Fransk vinaigrette (11,13)

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

Grov skinkesalat (2,6,11,13)
Kalvebryst med urteaioli (2,6,11,13,15)
BBQ stegt nakkefilet med coleslaw (2,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Rullepølse med sky, løg og karse (11,13)

Hvis tilkøbt: Tomatfad med hummus og ristede græskarkerner (6,8,15)

Hvis tilkøbt: Blandet oste med spicey peberfrugt chutney (6,13)

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN
Ærlig mad · Herlig mad

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

SUND FORNUFT MENU

UGE 31

onsdag

DAGENS LUNE RET

Laksebøf (1 stk. pr. person) rørt med citron, dild og sort peber. Serveres med kold salat af pasta vendt med radiser, ærter, sugarsnaps, tomat, artiskok og oliven. Hertil sauce verte (1,2,3,6,11,13)

DAGENS GRØNT

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

Bønnesalat med syltede rødløg og ristede nødder. Toppet med bacon (9,13)

Dagens salatbuffet: Majs, broccoli, rød peberfrugt, revet knoldselleri og soltørrede tranebær (10)
Ymer dressing med lime og dild (6,11)

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

Hønsesalat med paprika og cayenne (2,6,11,13)

Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,2,6,11,13)

Spegeskinke med soltørret tomat tapenade (15)

Hvis tilkøbt: Italiensk salami med olivenmix og rucola (15)

Hvis tilkøbt: Kyllingebryst med sort sesam og avokadocreame (2,6,8,11)

Hvis tilkøbt: Oste fra europa med druer (6)

Hvis tilkøbt overraskelse: Danske jordbær

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

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

SUND FORNUFT MENU

UGE 31

Torsdag

DAGENS LUNE RET



Kødboller af kalv og flæsk (2 stk. pr. person) i klassisk karry sauce. Hertil kogte ris (2,4,6,7,15)

DAGENS GRØNT

Crudité af broccoli vendt i sød dressing på lime og honning. Toppet med peanutmuld og chili flakes (4,6)

Romainesalat vendt med grønne bønner, rødløg, ingefær og soya (7)

Dagens salatbuffet: Agurk, gulerødder, tomat, fennikel og honningristede solsikkekerner. Hvidløgsdressing (6,15)

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

Spicy tunsalat med chili, rød peber og tomat (2,3,6,11,13)

Torskerogn med mayonnaise og dild (2,3,6,11,13)

Leverpostej med bacondrys (1,2,6)

Hvis tilkøbt: Æbleflæsk

Hvis tilkøbt: Vegansk bønnepostej med peanuts (4,7,15)

Hvis tilkøbt: Mix af oste med kalamata oliven (6)

Squash kage (1,2,6,9)

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

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

SUND FORNUFT MENU

UGE 31

Fredag

DAGENS LUNE RET

Stegt gris af nakke med basilikumcreme. Hertil kogte kartofler vendt med persille (6,13,15)

DAGENS GRØNT

Bitre salater vendt med bagte tomater, oliven og artiskok (11, 13, 15)

Spidskålssalat vendt med appelsinsaft og creme fraiche. Toppet med karse og ristede hørfrø (6)

Dagens salatbuffet: Tomat, agurk, grønne bønner, gul peberfrugt og croutons (1)

Ingefærcreme (6)

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

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

Gammeldags oksesteg med agurkesalat og høvlet peberrod (13)

Lammekølle med honningbagte rødder (8,15)

Hvis tilkøbt: Skinke med sennepscreme (2,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Svampepaté med valnødder (1,2,6,9,15)

Hvis tilkøbt: Blandet oste med urtepesto (6,9,15)

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

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