

MENU UGE 22

Mandag



DAGENS LUNE RET



Skiver af marineret kalkunbryst (1 stk. pr. person) Serveres med estragonsauce. Hertil ovnbagte kartofler vendt i persille(1,6,15)

FYLDIGE SALATER

Romainesalat, lollo rossa og rød peberfrugt.

Broccoli, yoghurt og græskarkerner. Toppet med bulls blood (6)

Dagens salatbuffet: Gulerødder, gul peberfrugt, cherry tomat, spidskål og solsikkekerner.

Bailikumcreme (6)

TAPASANRETNING

Andebryst med syltede blommer (13)

KOLDE ANRETNINGER

Grøn hønsesalat med selleri, ærter og basilikum (2,6,10,11,13)

Kartoffelfad med sennepsmayonnaise og kørvel (1,2,6,11,15)

Hvis tilkøbt: Gammeldags oksesteg med pickles og peberrod (11,13)

Hvis tilkøbt: Tomatfad med basilikum, olivenolie og mozzarella (6)

Hvis tilkøbt: Blandede oste med oliven og grissini (1,2,6)

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.
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN
Ærlig mad · Herlig mad

MENU UGE 22

Tirsdag



DAGENS LUNE RET



Kamfilet i skiver (1 stk. pr. person)
Serveres med kogt pasta vendt i grøn pesto. Hertil tomat, basilikum creme med hvidløg, timian og urter (1,6,9,15)

FYLDIGE SALATER

Grønne salater med 3 slags tomater, mozzarella, lucerne spirer og rødløg (6)

Grønne og røde bønner, ærter og blomkål.

Rødbede, broccoli, agurk, champignon, croutons (6)

Urtdressing (6)

TAPASANRETNING

Hvidløgsbagt squash med revet parmesan og små bagte tomater (6,13,15)

KOLDE ANRETNINGER

Sennepssild med urter (2,3,11,13)

Græsk inspireret okse-lamme farsbrød med feta, tomat og tzatziki (1,2,6,15)

Hvis tilkøbt: ½ æg med tomat og løvstikkemayonnaise (3,5,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Tortilla med kartofler, peberfrugt og ost. Toppet med spinat og urter (2,6)

Hvis tilkøbt: Udvalg af oste med bagte peberfrugter (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?

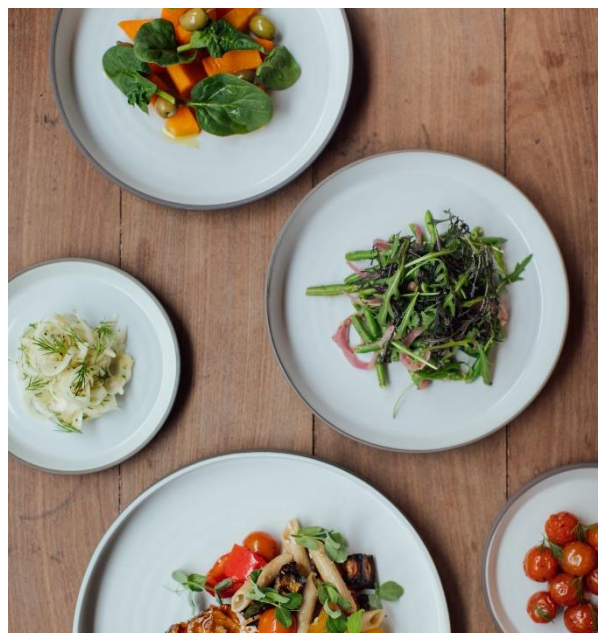
Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN
Ærlig mad · Herlig mad

MENU UGE 22

Onsdag



DAGENS LUNE RET



Rosastegt kalvecuvette (1 stk. pr. person) med grillede gulerødder, fennikel og spidskål. Serveres med stegt polenta og langtidsbagte tomater (6,13,15)

FYLDIGE SALATER

Hvedekerne salat med sommergrønt vendt i løvstikke og oliven olie (1,6)

Sprøde salater vendt i krydderurter og syrnede fløde (6,13)

Dagens salatbuffet: Tomat, peberfrugt, majs, grønne bønner og feta (6)

Thousand Island (2,6,11,15)

TAPASANRETNING

Byg selv Bruschetta med mozzarella (1,6,13,15)

KOLDE ANRETNINGER

Sommersalat med agurk, radiser og purløg (2,6,11,13)

Lammekølle med persillecreme (6,15)

Hvis tilkøbt: Mortadella med rødløg og basilikum (9)

Hvis tilkøbt: Bønnepostej med creme fraiche 38% og persille (6,15)

Hvis tilkøbt: Skærefaste oste med radiser og bladselleri (6,10)

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?

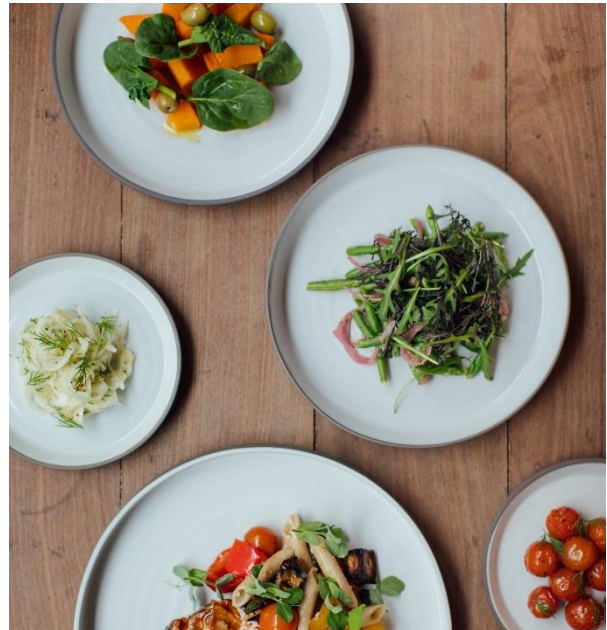
Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN
Ærlig mad · Herlig mad

MENU UGE 22

Torsdag



Vi fra Jespers Torvekøkken
ønsker jer alle en rigtig god
Kristi Himmelfarts dag

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.
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN
Ærlig mad · Herlig mad

MENU UGE 22

Fredag

DAGENS LUNE RET 

Thai inspireret frikadeller (2 stk. pr. person) Serveres med cremet rød karry sauce. Toppet med stegt grønt. Hertil ris kogt med limeblade (1,2,6,7,8,11,15)

FYLDIGE SALATER

Nudler vendt i soya og sesam. Toppet med bønnespirer (7,8)

Hvidkål vendt med krydderier, lime, forårsløg og friske tomater.

Ananas, blomkål, agurk, kinaradisse og peanuts (9)

Soya-lime-vinaigrette (7)

TAPASANRETNING

Skiver af kyllingbryst med sesam, mayonnaise og rød skovsyre (2,7,8,11,13)

KOLDE ANRETNINGER

Spicy tunsalat med peberfrugt, majs, tomat og chili (2,3,6,11,13,15)

Rosastegt okselårtunge med grønne tomater og basilikumcreme (6)

Hvis tilkøbt: Karrykrydret nakkekam med syltet rød og grøn chili (2,6,11,13,15)

Hvis tilkøbt: Stegt medisterpølse med kårelish (1,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Ostebørsens oste med kiks (1,6)

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.
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN
Ærlig mad · Herlig mad