

FAVORITMENU

UGE 21 - Mandag

DET LUNE



Skiver af kalkunbryst (1 stk. pr. person) i sauce espagnole med karotter, majroer og asparges. Hertil ovnstegte kartofler med urter (1,2,6,10,11,13,15)

DET GRØNNE

Gulerodsråkost vendt i citron og florsukker. Toppet med soltørrede tranebær, tørret melon, valnødder og citronmelisse (9)

Ratatouille salat af squash, auberginer, peberfrugt og rødløg. Toppet med spinat og basilikum (15)

Dagens salatbuffet: Ærter, cherry tomater, agurk, hvidkål, croutons (1)

Balsamisk vinaigrette (13)

TIL BRØDET

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

Oksefarsbrød med feta og tomat. Hertil tzatziki (1,2,6,15)

Mortadella med aioli og rucola (2,6,9,13,15)

Hvis tilkøbt: Serrano skinke med hummus (6,8,15)

Hvis tilkøbt: Bresaola med basilikumpesto og parmesanflager (6,9,15)

Hvis tilkøbt: Ost med knækbrød og syltede blommer (1,2,6,13)

Dagens brød (1,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. 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

FAVORITMENU

UGE 21 - Tirsdag

DET LUNE



Kylling (1 stk. pr. person) stegt med sennep, rosmarin og hvidløg. Serveres med kold salat af pasta vendt med oliven, olivenolie, springløg, karse, tomater og feta. Hertil agurkecreme (1,2,6,11,13,15)

DET GRØNNE

Rødbedesalat anrettet med gedeost, ristede græskarkerner, mynte og rosiner (6)

Rucola, fennikel, appelsin, mandler, granatæble, oliven og urter som salat (9)

Dagens salatbuffet: Majs, peberfrugt, tomat, rosiner og feta (6)
Yoghurt dressing med citron og honning (6)

TIL BRØDET

Fransk skinkesalat med cornichons og sød sennep (2,6,11,13)

Kartoffelfad med sauce verde (2,6,11,13,15)

Pastrami med pickles og peberrod (10,11,13)

Hvis tilkøbt: Svinekamfilet med rødkål og svesker (13)

Hvis tilkøbt: Dildsild med løg og kapers (3,11,13)

Hvis tilkøbt: Mix af oste med druer (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

FAVORITMENU

UGE 21 - Onsdag

DET LUNE



Svinekød i panang med grøntsager. Serveres med kogte ris (6,13,15)

DET GRØNNE

Salater med ananas, black eyed beans, peberfrugt, ristet sesam og limes dressing (7,8)

Broccoli og spirer med porrer, peberfrugt, bambus og lime-soya dressing. Toppet med cashews (7,9,15)

Dagens salatbuffet: Grønne bønner, rødbede, agurk, gulerødder og majs snacks.

Senneps dressing (2,6,11,13,15)

TIL BRØDET

Orientalisk inspireret hønsesalat (2,6,7,9,11,13)

Kalvebryst med wasabi mayonnaise (2,6,11,13)

Hoisinmarineret nakkefilet med sur-sød sauce (7,8,13,15)

Hvis tilkøbt: Gravet okseinderlår med chilimayonnaise (2,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Andebryst med chili-ananassalat (7,8)

Hvis tilkøbt: Blandede franske oste med kiks og tapenade (1,2,6)

Frugt i mundrette stykker

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

FÅR I FOR MEGET MAD?

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

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

FAVORITMENU

UGE 21 - Torsdag

DET LUNE



Lasagne med oksekød, tomat, løg, gulerødder, selleri, timian og hvidløg. Gratineret med mornay sauce (1,2,6,10,11,13,15)

DET GRØNNE

Kartoffelsalat med ærter, cremefraiche, purløg og cherry tomater (6)

Fennikel salat med spinat, feta og figer, lys balsamico, olivenolie og sort peber (6,13)

Dagens salatbuffet: Squash, tomat, gulerødder, spidskål og sprøde kikærter.

Dild dressing (2,6,11,13)

TIL BRØDET

Wienersalat med kartofler, løg og purløg (2,6,11,13)

Kogte æg med mayo (2,6,11,13)

Rullepølse med sky, løg og karse (11,13)

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

Hvis tilkøbt: Makrel i tomat med mayo og citron (2,3,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Mix af oste med peberfrugt og karse (6)

Gulerod-græskar kage med honning-lime creme (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. 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



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

FAVORITMENU

UGE 21 - Fredag

DET LUNE



Forårsfrikassé med skiver af kalv (1 stk. pr. person) Serveres med små persillevendte kartofler (1,6,10,11,13,15)

DET GRØNNE

Fire slags bønner med chili, purløg, persille, dild og salater (15)

Spidskål vendt med krydderurter, rapsolie og ristede kerner. Toppet med feta og serrano skinke (6)

Dagens salatbuffet: Broccoli, rødbede, agurk, rosiner og feta (6)
Sød yoghurtcreme (6)

TIL BRØDET

Skaldyrssalat med asparges og dild (2,3,5,6,11,13, 14)

Oksefilet med bearnaisemayonnaise (2,6,11,13)

Leverpostej med syltet rødbede (1,2,6,13)

Hvis tilkøbt: Jagtpølse med remoulade og ristede løg (1,2,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Æggekage med purløg og bagt tomat (2,6)

Hvis tilkøbt: Oste med syltede rødøløg (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. 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



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad