

Madhimlen ▯ Frokost ▯ Menuplan

Uge 11



Mandag

- Varm ret:** Spaghetti a la Bolognaise med nordjysk naturrokse, revet gulerod og hvidløg
Fuldkornsspaghetti(G) og høvlet parmesan (L)
- Plantemad:** Fuldkornsspaghetti(G) a la bolgnaise "veggiestyle" med revet gulerod og hvidløg.
- Dip:** Grillet gulerodsdip tilsmagt med karryurt og Thise yoghurt (L)
- Salater:** Crudit  salat med fennikel, radiser og masser af kørvel
Salat af ruccola, grønne linser, ribs, feta og saltede kerner (L)
- Dressing:** Persillevinaigrette **Brød:** surdejsbrød (G)

Tirsdag

- Varm ret:** Jambalaya - Cajunret kogt med kylling, chorizo, ris og kreolske krydderier
Serveres med finthakket l gtoppe og persille samt Madhimlens røgede chilisauce
- Plantemad:** Congee - Asiatisk risret med svampe, tofu, edamame og skalotter. Topping: Persille,
L gtoppe, peanuts og hoisinsauce og Madhimlens chilisauce
- Dip:** R dbedespread med solsikkekerner og hvidløg
- Salater:** Hjertesalat med høvlet gulerod, marineret honningmelon og sesam
Blomk lsris i bukkehorns marinade, granatæble, peberfrugt og mynte
- Dressing:** Honningvinaigrette **Brød:** durumbaguette (G)

Onsdag

- Varm ret:** Langtidsbraiseret glad landgris serveret med cremet svampesauce.
Stegte rodfrugter og kartofler med rosmarin hertil.
- Plantemad:** Stegt lun tortillas rullet med en ordentlig r .... grønt, urter, aioli og pulled BBQ-jackfruit (G)
- Dip:** Humus på gule flækærter med citronskal og sort peber
- Salater:** Fattousch - blandet syrisk salat med sprødt arabisk brød (G)
Grillede grønne bønner vendt i grov senneps marinade, små tomater, kapers og persille
- Dressing:** Øko Tahina yoghurt (L) **Brød:** surdejsbrød på Øko Samsømel (G)

Torsdag

- Varm ret:** Grovpita (G) "byg selv" med kebab af marineret kalkun
Finth vlet k l, persillecreme (L) og syltede l g.
- Plantemad:** Grovpita (G) "byg selv" med stegt tempeh, finth vlet k l, persillecreme og syltede l g.
- Dip:** Haydari - spansk dip med grillede peberfrugter, røget paprika og mandler
- Salater:** Spinatblade vendt med quinoa, syltede bønnespirer og lynstegt spidskål
Babysalater med grillet squash og gule beder, mozzarella (L) og tørrede tranebær
- Dressing:** Tomatvinaigrette **Brød:** Focaccia med olivenolie, aubergineskiver og timian (G)

Fredag

- Varm ret:** Dansk kalvebryst braiseret med l g, hvidvin og urter
Serveres i peberrodssovs med små l g og ristede små kartofler
- Plantemad:** Cassoulet af svampe, urter, tomat og bønner bagt med kartoffel/rodfrugtpure og "cheese"
- Dip:** Guacamole (L)
- Salater:** Fredagssalatbord med 5 grøntsags varianter, salatblade og knas
- Dressing:** Cremet dressing med grønne urter (L) **Brød:** surdejsbrød(G)

(I er altid velkommen til at ringe hvis I er i tvivl om allergener)
Køkken Odder tlf. 28442430 / Køkken Horsens tlf. 25342430

G = indeholder Gluten
L = indeholder laktose



OBS: Vegan er et tilvalg til de som ikke ønsker varm ret - helt vegansk!