

Madhimlen ️ Frokost ️ Menuplan

Uge 11



Mandag

- Varm ret:** Spaghetti a la Bolognese med nordjysk naturokse, revet gulerod og hvidløg
Fuldkornsspaghetti(G) og høvlet parmesan (L)
- Plantemad:** Fuldkornsspaghetti(G) a la bolgnaise "veggistyle" med revet gulerod og hvidløg.
- Dip:** Grillet gulerods dip tilsmagt med karryurt og Thise yoghurt (L)
- Pålæg:** Salami med krydret aioli og sylteri fra krukkerne (G)
Kokkens "klassiske" pålægspåfund
- Salater:** Crudité salat med fennikel, radiser og masser af kørvel
Salat af rucicola, grønne linser, ribs, feta og saltede kerner (L)
- Dressing:** Persillevinaigrette **Brød:** Økologisk rugbrød & surdejsbrød (G)

Tirsdag

- Varm ret:** Jambalaya - Cajunret kogt med kylling, chorizo, ris og kreolske krydderier
Serveres med finthakket løgtoppe og persille samt Madhimlens røgede chilisauc
- Plantemad:** Congee - Asiatisk risret med svampe, tofu, edamame og skalotter. Topping: Persille, Løgtoppe, peanuts og hoisinsauce og Madhimlens chilisauc
- Dip:** Rødbedespread med solsikkekerner og hvidløg
- Pålæg:** Falafler med sauce tatare
Kokkens "klassiske" pålægspåfund
- Salater:** Hjertesalat med høvlet gulerod, marineret honningmelon og sesam
Blomkålsris i bukkehorns marinade, granatæble, peberfrugt og mynte
- Dressing:** Honningvinaigrette **Brød:** Økologisk rugbrød & 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 rø.... grønt, urter, aioli og pulled BBQ-jackfruit (G)
- Dip:** Humus på gule flækærter med citronskal og sort peber
- Pålæg:** Bagt laks med basilikummajø, brøndkarse og syltet fennikel
Kokkens "klassiske" pålægspåfund
- Salater:** Fattousch - blandet syrisk salat med sprødt arabisk brød (G)
Grillede grønne bønner vendt i grov sennepsmarinade, små tomater, kapers og persille
- Dressing:** Øko Tahina yoghurt (L) **Brød:** Økologisk rugbrød & surdejsbrød på Øko Samsømel (G)

Torsdag

- Varm ret:** Grovpita (G) "byg selv" med kebab af marineret kalkun
Finthøvlet kål, persillecreme (L) og syltede løg.
- Plantemad:** Grovpita (G) "byg selv" med stegt tempeh, finthøvlet kål, persillecreme og syltede løg.
- Dip:** Haydari - spansk dip med grillede peberfrugter, røget paprika og mandler
- Pålæg:** Hjemmelavet stegt rullepølse med italiensk salat (L)
Kokkens "klassiske" pålægspåfund
- 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:** Rugbrød og Focaccia med olivenolie, aubergineskiver og timian (G)

Fredag

- Varm ret:** Dansk kalvebryst braiseret med løg, hvidvin og urter
Serveres i peberrodssovs med små løg og ristede små kartofler
- Plantemad:** Cassoulet af svampe, urter, tomat og bønner bagt med kartoffel/rodfrugtpure og "cheese"
- Dip:** Guacamole (L)
- Pålæg:** Oste med hybenmarmelade og honningnødder (L)
Kokkens "klassiske" pålægspåfund
- Salater:** Fredagssalatbord med 5 grøntsags varianter, salatblade og knas
- Dressing:** Cremet dressing med grønne urter (L) **Brød:** Økologisk rugbrød og 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!