



## Madhimlen • Frokost • Menuplan

### Uge 31

#### **Mandag**

Fuldkornspasta i cremet sauce med grov sennep og svampe, løg og peber.  
Grillede kyllingelår med røget paprika og hvidløgsmarinade  
Klassisk aioli  
Salami med sylteri  
Små salater med edamamebønner, små bagte tomater og glaserede rødløg  
Baby spinat med syltede sommerribs og majs. Knas og krydret yoghurt  
Økologisk rugbrød & groft brød bagt på stenkværnet Samsømel

#### **Tirsdag**

Sommerbøf af nordjysk okse rørt med urter, kapers og løg. Små grillede kartofler #  
Waldorf efter bogen  
Dampede blåmuslinger med hvidvin og urter  
Hjertesalat med vandmelon, feta, balsamicoglance og puffedede græskarkerner  
Grillede Samsøspidskål med wasabivinaigrette, sojmandler og purløg  
Økologisk rugbrød & groft brød bagt på stenkværnet Samsømel

#### **Onsdag**

Koteletter af dansk landgris i cremet tomat/paprika sauce med vores egen bacon, #  
Portobellosvampe og løg. Brune ris hertil  
Humus  
Kyllingeterrin med urter og chutney  
Små salater med grillede gourgetter og aubergine. Parmesandressing og dukkah  
Farmors yndlings salat – hovedsalat med kartoffel, radis, rygeost og rugbrødscROUTONS  
Økologisk rugbrød & groft brød bagt på stenkværnet Samsømel

#### **Torsdag**

Sprødstegte thai-fiskedeller og grillede Samsøblomkål med indisk karrymarinade  
Asianstyle slaw  
Marineret kam af landgris med syltet rødkål  
Fuldkorns nuddelsalat med bambus, springløg, gulerod, peanuts og peanutsauce  
Thaisalat med kinakål, olsgaard æg, thiaiolli, tomat, bønnespirer og spicy agurker  
Økologisk rugbrød & groft brød bagt på stenkværnet Samsømel

#### **Fredag**

Chili con carne på skært oksekød med bønner, chilisovs, friske koriander og nachos #  
Øko cremefraiche rørt med urter  
2 slags oste med tilbehør  
Fredagens lækre salatbord med dressing og knas  
Økologisk rugbrød & groft brød bagt på stenkværnet Samsømel

# Glutenfri

(I er altid velkommen til at ringe 28.44.24.30 hvis I er i tvivl om allergener)

