



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
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 #
Dampede blåmuslinger med hvidvin og urter
Hjertesalat med vandmelon, feta, balsamicoglace 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
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 samt asianstyle slaw
Marineret kam af landgris med syltet rødkål
Fuldkorns nuddelsalat med bambus, springløg, gulerod, peanuts og peanutsauce
Thaisalat med kinakål, olsgaard æg, thiaiolio, tomat, bønnespirer og spicy agurker
Økologisk rugbrød & groft brød bagt på stenkværnet Samsømel

Fredag

Chili con carne på skært oksekød med bønner, chilisovs, øko cremefraiche
friske koriander og nachos #
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)



30-60% økologi