

Ugens Menu

UGE 6 - MANDAG

DET LUNE



Hamburgerryg (1 stk pr pers) med stuede grøntsager ^(1,6,10,11,13) Hertil kartofler vendt i persille

DET GRØNNE

Broccoli med semidried tomater, rucola og kerner vendt i honning/sennepscreme ^(2,6,11,13,15)

Salat af grønne bønner, selleri, krølsalat og persille ⁽¹⁰⁾

Dagens salatbuffet: spidskål, rødbede, peberfrugt, ærter og kernemix

Dressing: ymer dressing med lime og dild ^(6,11)

TIL BRØDET

Let æggesalat med hytteost og urter ^(2,6,11,13)

Kalkun med brændte løg og chimichurri ^(13,15)

Leverpostej ^(1,2,3,6) med bacon og syltede agurker ⁽¹³⁾

Hvis tilkøbt: Stegte sild med estragon og dijon ^(1,3,11,13) Toppet med syltede rødløg ⁽¹³⁾

Hvis tilkøbt: Saltbagte selleri ⁽¹⁰⁾ med ristet sesamcreme

Hvis tilkøbt: Tre slags oste ^(6,9,15) med syltede blomster ⁽¹³⁾

Dagens brød ^(1,8,9)

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

Ugens Menu

UGE 6 - TIRSDAG

DET LUNE



Spaghetti carbonara med bacon (1,2,6,11,13,15)

DET GRØNNE

Græsk salat med tomat, agurk, løg, grøn peber, kalamata og rosmarinvinaigrette (13)

Gartnerens salater, grønne linser, fennikel og dild (13)

Dagens salatbuffet: savoykål, grønne bønner, gulerødder, kinaradise og syltede hvidløg (13,15)

Dressing: estragon creme (2,6,11,13)

TIL BRØDET

Kyllingesalat med honning, sennep, svampe og ærter (2,6,11,13)

Kartoffel med chilicreme (2,6,11,13,15) og grillet piment

Nakkefilet med oliven og tzatziki (6,15)

Hvis tilkøbt: Gravad okse med bagt parmesan og trøffelmayonnaise (2,3,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Grøntsagspaté (1,7,8,10,13) med syltede agurker (13)

Hvis tilkøbt: Blandede oste (6,9,15) med jordbærmarmelade

Dagens brød (1,8,9)

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

Ugens Menu

UGE 6 - ONSDAG

DET LUNE

Nordisk maltgryde på ungdyr med æbler, honning, løg, selleri og gulerødder ^(1,10,11,13,15) Serveret med lun perlebygssalat ^(1,10,11,13,15)

DET GRØNNE

Kikærter syltede rødløg ⁽¹³⁾, babyspinat, peberfrugt og karryolie

Egeblad, revet selleri ⁽¹⁰⁾, æble, valnødder ⁽⁹⁾, vindruer og sød dressing ⁽⁶⁾

Dagens salatbuffet: agurk, majs, broccoli, tomat og ristede græskarkerner

Dressing: fransk vinaigrette ^(11,13)

TIL BRØDET

Wienersalat med kartofler, løg og purløg ^(1,2,6,11,13,15)

Æg ⁽²⁾ med karsecreme ^(2,6,11,13)

Salami med ristede løg ⁽¹⁾ og remoulade ^(2,6,11,13)

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

Hvis tilkøbt: Gulerodsspread med ristede kerner ⁽⁶⁾

Hvis tilkøbt: Milde oste med vindruer ^(6,9,15)

Dagens brød ^(1,8,9)

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

Ugens Menu

UGE 6 - TORSDAG

DET LUNE



Letrøget kylling (1 stk pr pers) med syltede porrer og rødløg⁽¹³⁾ Hertil rødvinsauce^(1,6,10,13,15) Serveret med stegte kartofler

DET GRØNNE

Hvedekerner med peberfrugt, rødløg, squash, majs vendt med radicchio og kørvel olie⁽¹⁾

Frilice, ærter, revet peberod og melon⁽¹³⁾

Dagens salatbuffet: rødkål, gulerødder, blomkål, tomat og tørret frugtmix

Dressing: piment creme^(6,15)

TIL BRØDET

Tunsalat med ærter, kapers og dild^(2,3,6,11,13)

Sprængt oksebryst med syltede perleløg vendt i piment^(13,15)

Røget ribbensteg med agurkrelish med chili⁽¹³⁾

Hvis tilkøbt: Rødbedehummus med granatæble^(8,13,15)

Hvis tilkøbt: Sesamstegte squash med saltet citroncreme^(2,6,8,11,13)

Toppet med karse

Hvis tilkøbt: Udenlandske oste^(6,9,15) med nødde/kernemix⁽⁹⁾

Chokoladecake med glasur^(1,2,6)

Dagens brød^(1,8,9)

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

Ugens Menu

UGE 6 - FREDAG

DET LUNE 

Klassisk lasagne med oksekød ^(1,2,6,10,13,15)

DET GRØNNE

Spidskål, fennikel, ærter, forårsløg, dild og vinaigrette ⁽¹³⁾

Blomkål med gulerødder, pærer, rosiner og ristede salt mandler vendt i sirup og citronsaft ⁽⁹⁾

Dagens salatbuffet: ærter, rødbede, tomat, selleri ⁽¹⁰⁾ og croutons ⁽¹⁾
Dressing: wasabidressing ⁽⁶⁾

TIL BRØDET

Rødbedesalat med quinoa, selleri, rødløg, æbler og grov sennep ^(2,6,7,11,10,13)

Rosastegt kalv med bearnaise creme. Toppet med rodfrugtchips ^(2,6,11,13)

Skinke med italiensk salat ^(2,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Røget laks ⁽³⁾ med rygeost creme ^(2,6,11,13) og rugbrødschips ^(1,8)

Hvis tilkøbt: Friterede pastinakker ⁽¹⁾ med sauce tatar ^(2,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Tre slags oste ^(6,9,15) med kompot af solbær

Dagens brød ^(1,8,9)

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

Får I for meget mad?

Får I for meget salat, brød eller tilbehør til den varme ret? Eller er der nogle retter, komponenter i salatbaren eller lignende I oftest har tilbage? Så skriv til os, så vi kan tilpasse mængderne og reducere vores alle sammens madspild.

Kontakt kundeservice på:

Mail: torvekoekken@torvekoekken.dk

Tlf: 70 22 82 12



**STOP
SPILD AF
MAD**