

Favorit Menu

UGE 22 - MANDAG

DET LUNE



Tarteletter med høns i asparges (2 stk pr pers) ^(1,6,10,13)

DET GRØNNE

Mormorsalat med grønt kål og grov sennep. Toppet med karse, kerner og rugbrødsuld ^(1,6,8,11,13)

Torvets salater med ærter, rucola, cherry tomater, parmesan og rødløg ⁽⁶⁾

Dagens salatbuffet: kinakål, majs, gulerødder, agurk og peanuts ⁽⁴⁾
Dressing: fransk vinaigrette ^(11,13)

TIL BRØDET

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

Kalv med ærtecreme ^(2,6,11,13,15) og balsamicobagte løg ⁽¹³⁾

Rullesteg med stegt forårsgrønt

Hvis tilkøbt: Pastrami ^(13,15) med saltet agurk. Toppet med urter

Hvis tilkøbt: Mix af oste med marmelade ⁽⁶⁾

Dagens brød ^(1,6,8,9)

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

Favorit Menu

UGE 22 - TIRSDAG

DET LUNE



Skinke (1 stk pr pers) med sennepssauce og blomkål (1,6,10,11,13)
Serveret med kartofler vendt i persille og smør (6)

DET GRØNNE

Kikærter, syltede rødløg, babyspinat, blomkålsrudite og karryolie (1,13)

Mixede salater med agurk, gulerødder, dilldressing og sojastegte græskarkerner (1,2,6,7,11,13)

Dagens salatbuffet: savoykål, broccoli, tomater, grønne bønner og croutons (1)

Dressing: kærnemælksdressing (2, 6, 11,13)

TIL BRØDET

Orientalisk inspireret hønsesalat (2,6,7,9,10,11,13,15)

Braiseret okse med mild hvidløgscreme (2,6,7,10,11,13,15)

Kamfilet med wasabimayonnaise (2,6,11,13) og flæskesvær

Hvis tilkøbt: Teryakimarineret laks (1,3,7,8) med tangsalat (1,7,8)

Hvis tilkøbt: To milde oste med tapenade og grissini (1,6)

Dagens brød(1,6,8,9)

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

Favorit Menu

UGE 22 - ONSDAG

DET LUNE

Braiserede oksekæber. Toppet med forårsgrønt ^(1,6,10,13,15) Serveret med hvedekerner, grøntsager og citrus ^(1,10)

DET GRØNNE

Spidskål, romainesalat, agurk, majs, ristede sesamfrø og hummus ^(8,15)

Bulgur ⁽¹⁾, dild, spinat, soltørrede tomater, syltede rødløg og abrikoser. Toppet med ristede mandler ⁽¹³⁾

Dagens salatbuffet: rødkål, blomkål, agurk, gulerødder og majssnack

Dressing: mild hvidløgscreme ^(6,15)

TIL BRØDET

Laksesalat med kapers, cornichons, æbler, rødløg og urter fra eget gartneri ^(2,3,6,11,13)

Kyllingfarsbrød ^(1,2,6) med krydderurtecreme ^(2,6,11,13), urtestøv og karse

Dyrlægens natmad med sky og løg ^(1,3,6,13)

Hvis tilkøbt: Kalvecuvette med stegte majs og sennepsvinaigrette ^(11,13)

Hvis tilkøbt: Brie og blåskimmelost med kiks og peberfrugt ^(1,2,6)

Dagens brød^(1,6,8,9)

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

Favorit Menu

UGE 22 - TORSDAG

DET LUNE

Boller af kalv og flæsk i karry (2 stk pr pers)^(1,2,6,10,13,15) Toppet med æbler og persille. Serveret med ris

DET GRØNNE

Revet blomkål, frissésalat med hasselnødder, æbler, karse⁽⁸⁾ og estragondressing^(6,11,13)

Salat med perlerug, romainesalat, cherrytomater, forårsløg, avokado og haricot verts. Toppet med ristet rugbrødsdrys^(1,8)

Dagens salatbuffet: spidskål, rødbede, kikaerter⁽¹³⁾, tomater og syltede hvidløg^(13,15)

Dressing: mynte/lime dressing^(2,6)

TIL BRØDET

Skinkesalat med blomkål, rødløg og urter^(2,6,11,13)

Kartofler med pimentcreme^(2,6,11,13,15) og spæde urter

Italiensk salami med mix af oliven⁽¹⁵⁾

Hvis tilkøbt: Kylling med braiseret fennikelsalat⁽¹³⁾ og rysteribs

Hvis tilkøbt: Faste oste med druer⁽⁶⁾

Blåbærkage^(1,2,6,9)

Dagens brød^(1,6,8,9)

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

Favorit Menu

UGE 22 - FREDAG

DET LUNE



Kylling ala danoise (1 stk pr pers) ⁽¹⁵⁾ Hertil skysauce ^(1,6,10,13,15) Serveret med kartofler vendt i persille og smør ⁽⁶⁾, rabarberkompot og syltede agurker ⁽¹³⁾

DET GRØNNE

Quinoa, med forårsløg, tomater, agurk, mynte, persille, citronsaft og olie

Stegte gulerødder og hvidløgstegte squash ⁽¹⁵⁾ med grove salater og sojaristede græskarkerner ^(1,7)

Dagens salatbuffet: mixed kål, pasta vendt i pesto ^(1,6,15), ærter, peberfrugt og artiskok

Dressing: balsamisk vinaigrette ⁽¹³⁾

TIL BRØDET

Skaldyrssalat med rejer, muslinger, surimi og asparges ^(2,3,5,6,7,10,11,13,14,15)

Æggefad ⁽²⁾ med kaperscreme ^(2,6,11,13)

Skinkesteg med honningglaserede rødbeder

Hvis tilkøbt: Okse/lamme-frikadeller ^(1,2,6,15) med syltede rødløg ⁽¹³⁾

Hvis tilkøbt: Franske oste med syltede skovbær ⁽⁶⁾

Dagens brød^(1,6,8,9)

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**