

Favorit Menu

UGE 39 - MANDAG

DET LUNE



Kyllingoverlår alfredo (1 stk pr pers) med hvidløg, bacon, svampe og persille (1,6,10,11,13,15) Serveret med spaghetti (1)

DET GRØNNE

Radicchio, to slags bønner, persille, soltørrede tomater og hvid bønnepuré. Toppet med syltede rødløg (6,13,15)

Salat med bagte søde kartofler, kikærter, grønkål, tørret frugt, mandler, løg og citrusvinaigrette (9,11,13)

Dagens salatbuffet: rødkål, gulerødder, ærter, blegselleri (10) og kernemix

Dressing: pestocreame (6,9,15)

TIL BRØDET

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

Kalv med chipotlecreme (2,6,11,13) og ristede græskarkerner

Kamfilet med agurkesalat (13), flæskesvær og timian

Hvis tilkøbt: Peberrodssild med løg og kapers (2,3,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Europæiske oste med tørret frugt og nødder (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



Får I for meget mad?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN

Favorit Menu

UGE 39 - TIRSDAG

DET LUNE

Chili con carne smagt til med kaffe og mørk chokolade ^(1,6,10,13,15)
Serveret med ris. Hertil cremefraiche ⁽⁶⁾

DET GRØNNE

Spidskål, ærter, dild og salatost ⁽⁶⁾

Mix af salater med tomater, agurk, peberfrugt, oliven og rødløg

Dagens salatbuffet: peberfrugt, rødbede, broccoli, majs og peanuts ⁽⁴⁾

Dressing: hytteost rørt med skalotteløg, persille, sennep og yoghurt ^(6,11)

TIL BRØDET

Spicy hønsesalat ^(1,2,6,10,11,13)

Oksesalami med pickles ^(11,13) og peberrod. Toppet med karse

Paté ^(2,6) med conichons og syltede løg ^(11,13)

Hvis tilkøbt: And med crudite af blomkål og saltbagte mandler ⁽⁹⁾

Hvis tilkøbt: Oste med frugtkompot ^(6,13)

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 39 - ONSDAG

DET LUNE

Frikadeller af kalv og flæsk (2 stk pr pers) ^(2,6) med stuvet spidskål ^(1,6,10,11,13) Serveret med hvide kartofler vendt i persille

DET GRØNNE

Salat med bagte selleri, æbler, bladselleri, persille, hvedekerner og mild peberrodsvinaigrette ^(1,10,13)

Hjertesalat, edamamebønner, parmesan, ristede kerner og krydderurter ^(1,6,7)

Dagens salatbuffet: gulerødder, agurk, tomater, blackeye beans og rosiner

Dressing: vinaigrette ^(11,13)

TIL BRØDET

Fin skinkesalat med rødløg og purløg ^(2,6,11,13,15)

Kalkun med pimentcreme ^(2,6,11,13,15) og grønt støv

Røget filet med æg ^(2,6) Toppet med karse

Hvis tilkøbt: Kalveculotte med hvidløgstegte grøntsager ^(10,15)

Hvis tilkøbt: Blandede oste med bladselleri ^(6,10)

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. Svovdioxid, 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 39 - TORSDAG

DET LUNE



Butterchicken. Toppet med mandler ^(1,6,9,10,13,15) Serveret med ris

DET GRØNNE

Grønne bønner, quinoa, rucola, æg, oliven og sennepsvinaigrette ^(2,11,13)

Spinatsalat med syltede svampe, feta, oliven, artiskokker og krydderurter ^(6,13,15)

Dagens salatbuffet: spidskål, blomkål, ærter, cherrytomater og syltede rødløg ⁽¹³⁾

Dressing: thousand island dressing ^(2,6,11,13)

TIL BRØDET

Tunsalat med ærter, majs og peberfrugt ^(2,3,6,11,13)

Kartofler med purløgscreme ^(2,6,11,13)

Kyllingefarsbrød ^(1,2,6) med tomater og timian

Hvis tilkøbt: Oksetykkam med asiatisk salat med bønnespirer og pak choi ^(1,7,8,13,15)

Hvis tilkøbt: Mix af oversøiske oste med radiser ⁽⁶⁾

Karamelkage med peanuts ^(1,2,6,9,4)

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 39 - FREDAG

DET LUNE

Rosastegt kalv (1 stk pr pers) med små stegte spicy kartofler ^(10,15)
Hertil bearnaisemayonnaise ^(2,6,11,13)

DET GRØNNE

Broccolisalat med honning/sennepscreme. Toppet med ristede græskarkerner og tørrede tranebær ^(11,13)

Dansk mormorsalat vendt med syrnet fløde og sennep. Toppet med blåbær og croutons ^(1,6,11,13)

Dagens salatbuffet: mixed kål, grønne bønner, peberfrugt, tomater og salatost ⁽⁶⁾

Dressing: purløgscreme ^(2,6,11,13)

TIL BRØDET

Ærtesalat med surimi, rejer og sød sennep ^(1,2,5,6,7,10,11,13)

Okse med karameliserede løg ^(1,13)

Barbecue nakkefilet ^(10,15) med barbecuedressing og sennepsstegte majs ^(11,13)

Hvis tilkøbt: Polenta med svampe og gartnerens grønt ^(6,15)

Hvis tilkøbt: Oste med appelsinmarmelade ⁽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. Svovaldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg



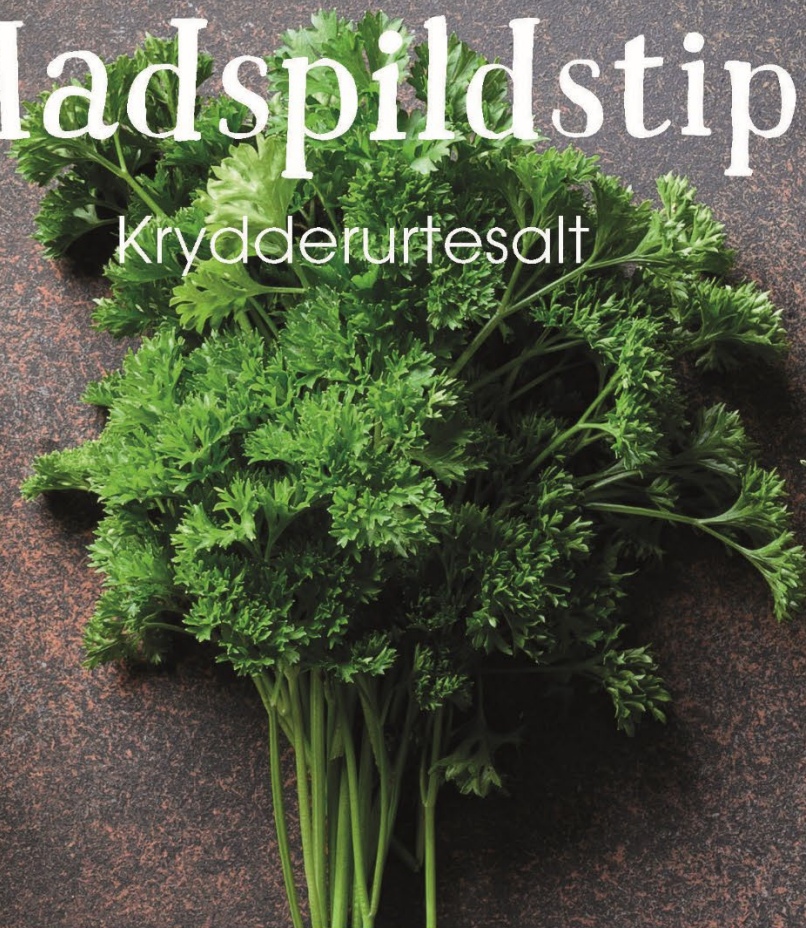
Får I for meget mad?
Skriv det til os, så vi sammen kan
bekæmpe madspild.
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN

Madspildstip

Krydderurtesalt



Lav dine friske krydderurter om til krydderurtesalt

Sådan gør du

Skyl en stor håndfuld krydderurter fx basilikum og blend dem sammen med 2 dl. havsalt eller himalayasalt og et halvt fed hvidløg. Tør det i ovnen ved 70-75° i 1½ - 2 timer afhængig af hvor meget urtesalt der er.

 Brug stilkene. De indeholder masser af smag.



Scan QR-kode og finde flere nyttige madspildstips.



JESPERS TORVEKØKKEN

