



UGE 44
HOVEDRETTE

_____ **Mandag** _____

Millionbøf lavet med magert oksekød, løg, smør og bouillon (1,2)

Lun bagt kartoffelmos (2,V)

_____ **Tirsdag** _____

Parmalasangne med svampe, bacon, basilikum, fløde og grove lasagneplader (1,2,G)

-

_____ **Onsdag** _____

Mørbradgryde med svinemørbrad, cocktailpølser, bacon, løg, champignon, tomat og fløde (1,2,G) (3 stk mørbrad per person)

Kogte ris (VG)

_____ **Torsdag** _____

Pandestegte frikadeller med brun skysovs og agurkesalat (1,2,G) (2 stk frikadeller per person)

Små dampede kartofler med persille (VG)

_____ **Fredag** _____

Hoisin bagt laks toppet med sesam (1,4)

Spaghetti limone med frisk citron, hvidløg, parmesan og fløde (1,2)

_____ **Ugens kage** _____

Æ synnejysk æblekage med kagerasp, makroner og flødeskum (2)

Vegansk, glutenfri og laktosefri kage

Æblekage med kanel (VG)

Ønsker du dagsmenu'en tilsendt på mail, så skriv til dennis@frokost-kompagniet.dk

Frokost - Kompagniet skilter med allergener vist på følgende måde:

1 - Gluten 2 - Laktose 3 - Nød 4 - Fisk/skaldyr 5 - Æg G - Gris V - Vegetar VG - Vegan

Ønsker du info om yderligere allergener, kan du kontakte os på telefon: **28 97 98 17**



UGE 44
VEGETAR RETTEN

Mandag

Vegansk stroganoff med mixede svampe, kikærter, løg, tomat og urter (VG)

Lun bagt kartoffelmos (2,V)

Tirsdag

Vegetarlasagne med rodfrugter, gulerod, tomat og bechamelsauce (1,2,V)

–

Onsdag

Chili sin carne med masser af bønner, mørk chokolade og soyaprotein (VG)

Kogte ris (VG)

Torsdag

Hvidløgsbagt spidskål toppet med grillede grønne bønner og cashewnødder (3,VG)

Små dampede kartofler med persille (VG)

Fredag

Bagte squash toppet med gulerodspuré, syltede fennikel og urter (VG)

Spaghetti limone med frisk citron, hvidløg, parmesan og fløde (1,2)

Ugens kage

Æ synnejysk æblekage med kagerasp, makroner og flødeskum (2)

Vegansk, glutenfri og laktosefri kage

Æblekage med kanel (VG)

Ønsker du dagsmenu'en tilsendt på mail, så skriv til dennis@frokost-kompagniet.dk

Frokost – Kompagniet skiltes med allergener vist på følgende måde:

1 – Gluten 2 – Laktose 3 – Nød 4 – Fisk/skaldyr 5 – Æg G – Gris V – Vegetar VG – Vegan

Ønsker du info om yderligere allergener, kan du kontakte os på telefon: **28 97 98 17**



UGE 44
VEGANER RETTEN

_____ **Mandag** _____

Vegansk stroganoff med mixede svampe, kikærter, løg, tomat og urter (VG)

Lun bagt kartoffelmos med vegan smør (VG)

_____ **Tirsdag** _____

Vegansk lasagne med rodfrugter, gulerod, tomat og vegancream (1,VG)

-

_____ **Onsdag** _____

Chili sin carne med masser af bønner, mørk chokolade og soyaprotein (VG)

Kogte ris (VG)

_____ **Torsdag** _____

Hvidløgsbagt spidskål toppet med grillede grønne bønner og cashewnødder (3,VG)

Små dampede kartofler med persille (VG)

_____ **Fredag** _____

Bagte squash toppet med gulerodspuré, syltede fennikel og urter (VG)

Spaghetti limone med frisk citron, hvidløg, og vegansk fløde (1,VG)

_____ **Ugens kage** _____

Æ synnejysk æblekage med kagerasp, makroner og flødeskum (2)

Vegansk, glutenfri og laktosefri kage

Æblekage med kanel (VG)

Ønsker du dagsmenu'en tilsendt på mail, så skriv til dennis@frokost-kompagniet.dk

Frokost - Kompagniet skilter med allergener vist på følgende måde:

1 - Gluten 2 - Laktose 3 - Nød 4 - Fisk/skaldyr 5 - Æg G - Gris V - Vegetar VG - Vegan

Ønsker du info om yderligere allergener, kan du kontakte os på telefon: **28 97 98 17**



UGE 44

HALAL RETTEN

Mandag

Millionbøf lavet med magert oksekød, løg, smør og bouillon (1,2)

Lun bagt kartoffelmos (2,V)

Tirsdag

Oksekødslasagne med bechamelsauce og mozzarella (1,2)

-

Onsdag

Paprikagryde med kyllingebryst, løg, champignon, peberfrugt, tomat og fløde (2)

Kogte ris (VG)

Torsdag

Pandestegte kyllingefrikadeller med brun skysovs på hønsefond og agurkesalat (1,2) (2 stk frikadeller per person)

Små dampede kartofler med persille (VG)

Fredag

Hoisin bagt laks toppet med sesam (1,4)

Spaghetti limone med frisk citron, hvidløg, parmesan og fløde (1,2)

Ugens kage

Æ synnejysk æblekage med kagerasp, makroner og flødeskum (2)

Vegansk, glutenfri og laktosefri kage

Æblekage med kanel (VG)

Ønsker du dagsmenu'en tilsendt på mail, så skriv til dennis@frokost-kompagniet.dk

Frokost – Kompagniet skiltes med allergener vist på følgende måde:

1 – Gluten 2 – Laktose 3 – Nød 4 – Fisk/skaldyr 5 – Æg G – Gris V – Vegetar VG – Vegan

Ønsker du info om yderligere allergener, kan du kontakte os på telefon: **28 97 98 17**



WEEK 44
THE MAIN COURSE

_____ **Monday** _____

Million-dollar steak made with lean beef, onion, butter and broth (1,2)

Warm baked mashed potatoes (2,V)

_____ **Tuesday** _____

Parmalasnagne with mushrooms, bacon, basil, cream and coarse lasagne sheets (1,2,G)

—

_____ **Wednesday** _____

Sirloin stew with pork tenderloin, cocktail sausages, bacon, onion, mushroom, tomato and cream (1,2,G) (3 pieces of tenderloin per person)

Boiled rice (VG)

_____ **Thursday** _____

Pan-fried meatballs with brown gravy and cucumber salad (1,2,G) (2 meatballs per person)

Small steamed potatoes with parsley (VG)

_____ **Friday** _____

Hoisin baked salmon topped with sesame (1,4)

Spaghetti limone with fresh lemon, garlic, parmesan and cream (1,2)

_____ **Cake** _____

Æ Synnejysk apple cake with cake aspen, macaroons and whipped cream (2)

Vegan, gluten-free and lactose-free cake

Apple cake with cinnamon (VG)

If you want the daily menu sent by email, write to dennis@frokost-kompagniet.dk

Frokost – Kompagniet signs with allergens shown as follows:

1 – Gluten 2 – Lactose 3 – Nuts 4 – Fish/Seafood 5 – Egg G – Pork V – Vegetarian VG – Vegan

If you need info about additional allergens, you can contact us on telephone: **28 97 98 17**



WEEK 44
VEGETARIAN DISH

_____ **Monday** _____

Vegan stroganoff with mixed mushrooms, chickpeas, onion, tomato and herbs (VG)

Warm baked mashed potatoes (2,V)

_____ **Tuesday** _____

Vegetarian lasagna with root vegetables, carrot, tomato and bechamel sauce (1,2,V)

—

_____ **Wednesday** _____

Chili sin carne with lots of beans, dark chocolate and soy protein (VG)

Boiled rice (VG)

_____ **Thursday** _____

Garlic-baked scallions topped with grilled green beans and cashews (3,VG)

Small steamed potatoes with parsley (VG)

_____ **Friday** _____

Baked squash topped with carrot puree, pickled fennel and herbs (VG)

Spaghetti limone with fresh lemon, garlic, parmesan and cream (1,2)

_____ **Cake** _____

Æ Synnejysk apple cake with cake aspen, macaroons and whipped cream (2)

Vegan, gluten-free and lactose-free cake

Apple cake with cinnamon (VG)

If you want the daily menu sent by email, write to dennis@frokost-kompagniet.dk

Frokost – Kompagniet signs with allergens shown as follows:

1 – Gluten 2 – Lactose 3 – Nuts 4 – Fish/Seafood 5 – Egg G – Pork V – Vegetarian VG – Vegan

If you need info about additional allergens, you can contact us on telephone: **28 97 98 17**



WEEK 44
VEGAN DISH

_____ **Monday** _____

Vegan stroganoff with mixed mushrooms, chickpeas, onion, tomato and herbs (VG)

Warm baked mashed potatoes with vegan butter (VG)

_____ **Tuesday** _____

Vegan lasagna with root vegetables, carrot, tomato and vegan cream (1,VG)

-

_____ **Wednesday** _____

Chili sin carne with lots of beans, dark chocolate and soy protein (VG)

Boiled rice (VG)

_____ **Thursday** _____

Garlic-baked scallions topped with grilled green beans and cashews (3,VG)

Small steamed potatoes with parsley (VG)

_____ **Friday** _____

Baked squash topped with carrot puree, pickled fennel and herbs (VG)

Spaghetti limone with fresh lemon, garlic, and vegan cream (1,VG)

_____ **Cake** _____

Æ Synnejysk apple cake with cake aspen, macaroons and whipped cream (2)

Vegan, gluten-free and lactose-free cake

Apple cake with cinnamon (VG)

If you want the daily menu sent by email, write to dennis@frokost-kompagniet.dk

Frokost – Kompagniet signs with allergens shown as follows:

1 – Gluten 2 – Lactose 3 – Nuts 4 – Fish/Seafood 5 – Egg G – Pork V – Vegetarian VG – Vegan

If you need info about additional allergens, you can contact us on telephone: **28 97 98 17**



WEEK 44
HALAL DISH

_____ **Monday** _____

Million-dollar steak made with lean beef, onion, butter and broth (1,2)

Warm baked mashed potatoes (2,V)

_____ **Tuesday** _____

Beef lasagna with béchamel sauce and mozzarella (1,2)

-

_____ **Wednesday** _____

Paprika casserole with chicken breast, onion, mushrooms, bell pepper, tomato and cream (2)

Boiled rice (VG)

_____ **Thursday** _____

Pan-fried chicken meatballs with brown gravy on chicken stock and cucumber salad (1,2) (2 meatballs per person)

Small steamed potatoes with parsley (VG)

_____ **Friday** _____

Hoisin baked salmon topped with sesame (1,4)

Spaghetti limone with fresh lemon, garlic, parmesan and cream (1,2)

_____ **Cake** _____

Æ Synnejysk apple cake with cake aspen, macaroons and whipped cream (2)

Vegan, gluten-free and lactose-free cake

Apple cake with cinnamon (VG)

If you want the daily menu sent by email, write to dennis@frokost-kompagniet.dk

Frokost – Kompagniet signs with allergens shown as follows:

1 – Gluten 2 – Lactose 3 – Nuts 4 – Fish/Seafood 5 – Egg G – Pork V – Vegetarian VG – Vegan

If you need info about additional allergens, you can contact us on telephone: **28 97 98 17**