



UGE 28
HOVEDRETTE

Mandag

Chandrika's indiske butter chicken, lavet som hendes mor har lært hende, godt med tomat, løg, hvidløg, ingefær, fløde og masser af smør (2)

Jasmin ris toppet med knuste nødder og sort sesam (VG)

Tirsdag

Hakkebøffer i fad med bløde løg og brun sovs lavet på oksesky, sødmælk og fløde (1,2) (2 stk. pr. person)

Små ristede kartofler med rosmarin (VG)

Onsdag

Lasagne med parmaskinke, bacon, basilikum, løg og fløde gratineret med flødeostcreme og toppet med strimlet zucchini samt syltede rødløg (1,2,G)

—

Torsdag

Marokkanske okse/lamme deller maskeret med tomat/peanut sauce lavet på yoghurt toppet med hakket persille (1,2,3) (3 stk. pr. person)

us med tern af bagt sød kartoffel, saltristede hakkede mandler, hakkede bønner og citrondres

Fredag

Kyllingespyd i mild chilimarinade lavet med peberfrugt, løg, yoghurt og urter (2) (1 stk. pr. person)

Crement pastasalat med broccoli, spinat, ærter, cherrytomat og syltede rødløg (1,5,V)

Ugens kage

Pistacie kage med hvid chokolade (1,3,5,V)

Vegansk, glutenfri og laktosefri kage

Chokolade brownie (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 28
VEGETAR RETTEN

Mandag

Indisk butter veggie med tofu og blomkål, lavet med indisk sauce, godt med tomat, løg, hvidløg, ingefær, fløde og masser af smør (2,V)

Jasmin ris toppet med knuste nødder og sort sesam (VG)

Tirsdag

Plantebøf lavet med sojaprotein i fad med bløde løg og brun vegansk sovs lavet med vegan fløde (VG)

Små ristede kartofler med rosmarin (VG)

Onsdag

Vegetarlasagne med tomat, løg, masser af spinat og tomat gratineret med flødeostcreme og toppet med strimlet zucchini samt syltede rødløg (1,2,V)

–

Torsdag

Friterede kartoffelpanko kugler (1,VG) (2 stk. pr. person)

us med tern af bagt sød kartoffel, saltristede hakkede mandler, hakkede bønner og citrondres

Fredag

Bagte portobellosvampe med hakkede kikærter, bagt peberfrugt og urter (VG)

Cremet pastasalat med broccoli, spinat, ærter, cherrytomat og syltede rødløg (1,5,V)

Ugens kage

Pistacie kage med hvid chokolade (1,3,5,V)

Vegansk, glutenfri og laktosefri kage

Chokolade brownie (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 28
VEGANER RETTEN

Mandag

Indisk butter vegan med tofu og blomkål, lavet med tomat, løg, hvidløg, ingefær og veganske alternativer i stedet for fløde (VG)

Jasmin ris toppet med knuste nødder og sort sesam (VG)

Tirsdag

Plantebøf lavet med sojaprotein i fad med bløde løg og brun vegansk sovs lavet med vegan fløde (VG)

Små ristede kartofler med rosmarin (VG)

Onsdag

Vegansk lasagne med tomat, løg, masser af spinat og tomat gratineret med vegansk ost og toppet med strimlet zucchini samt syltede rødløg (1, VG)

–

Torsdag

Friterede kartoffelpanko kugler (1, VG) (2 stk. pr. person)

us med tern af bagt sød kartoffel, saltristede hakkede mandler, hakkede bønner og citrondres

Fredag

Bagte portobellosvampe med hakkede kikærter, bagt peberfrugt og urter (VG)

med broccoli, spinat, ærter, cherrytomat og syltede rødløg, lavet med veganske alternativer i ste

Ugens kage

Pistacie kage med hvid chokolade (1,3,5,V)

Vegansk, glutenfri og laktosefri kage

Chokolade brownie (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 28
HALAL RETTEN

Mandag

Chandrika's indiske butter chicken, lavet som hendes mor har lært hende, godt med tomat, løg, hvidløg, ingefær, fløde og masser af smør (2) (halalkylling)

Jasmin ris toppet med knuste nødder og sort sesam (VG)

Tirsdag

Hakkebøffer i fad med bløde løg og brun sovs lavet på oksesky, sødmælk og fløde (1,2) (2 stk. pr. person) (halalkød)

Små ristede kartofler med rosmarin (VG)

Onsdag

Vegetarlasagne med tomat, løg, masser af spinat og tomat gratineret med flødeostcreme og toppet med strimlet zucchini samt syltede rødløg (1,2,V)

—

Torsdag

Marokkanske okse/lamme deller maskeret med tomat/peanut sauce lavet på yoghurt toppet med hakket persille (1,2,3) (3 stk. pr. person) (halalkød)

us med tern af bagt sød kartoffel, saltristede hakkede mandler, hakkede bønner og citrondres

Fredag

Kyllingespyd i mild chilimarinade lavet med peberfrugt, løg, yoghurt og urter (2) (1 stk. pr. person) (halalkylling)

Crement pastasalat med broccoli, spinat, ærter, cherrytomat og syltede rødløg (1,5,V)

Ugens kage

Pistacie kage med hvid chokolade (1,3,5,V)

Vegansk, glutenfri og laktosefri kage

Chokolade brownie (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**



WEEK 28
THE MAIN COURSE

_____ **Monday** _____

Chandrika's Indian butter chicken, made as her mother taught her, good with tomato, onion, garlic, ginger, cream and lots of butter (2)

Jasmine rice topped with crushed nuts and black sesame (VG)

_____ **Tuesday** _____

Minced steaks in a dish with soft onions and brown sauce made from beef gravy, whole milk and cream (1,2) (2 pcs. per person)

Small roasted potatoes with rosemary (VG)

_____ **Wednesday** _____

Lasagna with Parma ham, bacon, basil, onion and cream au gratin with cream cheese cream and topped with shredded zucchini and pickled red onions (1,2,G)

—

_____ **Thursday** _____

Moroccan beef/lamb rolls masked with tomato/peanut sauce made from yogurt topped with chopped parsley (1,2,3) (3 pcs. per person)

with cubes of baked sweet potato, salt-roasted chopped almonds, chopped beans and lemon

_____ **Friday** _____

Chicken skewers in mild chili marinade made with peppers, onions, yogurt and herbs (2) (1 piece per person)

Creamy pasta salad with broccoli, spinach, peas, cherry tomato and pickled red onions (1,5,V)

_____ **Cake** _____

Pistacie kage med hvid chokolade (1,3,5,V)

Vegan, gluten-free and lactose-free cake

Chokolade brownie (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 28
VEGETARIAN DISH

Monday

Indian butter veggie with tofu and cauliflower, made with Indian sauce, plenty of tomato, onion, garlic, ginger, cream and lots of butter (2,V)

Jasmine rice topped with crushed nuts and black sesame (VG)

Tuesday

Plant-based steak made with soy protein in a dish with soft onions and brown vegan sauce made with vegan cream (VG)

Small roasted potatoes with rosemary (VG)

Wednesday

Vegetarian lasagna with tomato, onion, lots of spinach and tomato au gratin with cream cheese cream and topped with shredded zucchini and pickled red onions (1,2,V)

—

Thursday

Deep-fried potato panko balls (1,VG) (2 pcs. per person)

with cubes of baked sweet potato, salt-roasted chopped almonds, chopped beans and lemon

Friday

Baked portobello mushrooms with chopped chickpeas, baked peppers and herbs (VG)

Creamy pasta salad with broccoli, spinach, peas, cherry tomato and pickled red onions (1,5,V)

Cake

Pistacie kage med hvid chokolade (1,3,5,V)

Vegan, gluten-free and lactose-free cake

Chokolade brownie (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 28
VEGAN DISH

Monday

Indian butter vegan with tofu and cauliflower, made with tomato, onion, garlic, ginger and vegan alternatives instead of cream (VG)

Jasmine rice topped with crushed nuts and black sesame (VG)

Tuesday

Plant-based steak made with soy protein in a dish with soft onions and brown vegan sauce made with vegan cream (VG)

Small roasted potatoes with rosemary (VG)

Wednesday

Vegan lasagna with tomato, onion, lots of spinach and tomato au gratin with vegan cheese and topped with shredded zucchini and pickled red onions (1,VG)

—

Thursday

Deep-fried potato panko balls (1,VG) (2 pcs. per person)

with cubes of baked sweet potato, salt-roasted chopped almonds, chopped beans and lemon

Friday

Baked portobello mushrooms with chopped chickpeas, baked peppers and herbs (VG)

with broccoli, spinach, peas, cherry tomato and pickled red onions, made with vegan alternatives

Cake

Pistacie kage med hvid chokolade (1,3,5,V)

Vegan, gluten-free and lactose-free cake

Chokolade brownie (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 28
HALAL DISH

Monday

Chandrika's Indian butter chicken, made as her mother taught her, good with tomato, onion, garlic, ginger, cream and lots of butter (2) (halal chicken)

Jasmine rice topped with crushed nuts and black sesame (VG)

Tuesday

Minced steaks in a dish with soft onions and brown gravy made from beef gravy, whole milk and cream (1,2) (2 pieces per person) (halal meat)

Small roasted potatoes with rosemary (VG)

Wednesday

Vegetarian lasagna with tomato, onion, lots of spinach and tomato au gratin with cream cheese cream and topped with shredded zucchini and pickled red onions (1,2,V)

—

Thursday

Moroccan beef/lamb rolls masked with tomato/peanut sauce made from yogurt topped with chopped parsley (1,2,3) (3 pieces per person) (halal meat)

with cubes of baked sweet potato, salt-roasted chopped almonds, chopped beans and lemon

Friday

Chicken skewers in mild chili marinade made with bell peppers, onions, yogurt and herbs (2) (1 piece per person) (halal chicken)

Creamy pasta salad with broccoli, spinach, peas, cherry tomato and pickled red onions (1,5,V)

Cake

Pistacie kage med hvid chokolade (1,3,5,V)

Vegan, gluten-free and lactose-free cake

Chokolade brownie (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**