

Menu for Brunata

## Fransk Spisehus

Varm ret	Lammegryde med kanel, mynte og abrikos, serveret med lun couscous (1)
Vegetar	Vegetarisk Shepherds Pie med grov ratatouille, kartoffelpuré og gratineret ost (7)
Rig salat	Grønne bønner med dijonvinaigrette, rødløg og krydderurter (3)
Grøn salat	Dagens grønne salat
Pålægsbuffet	Hønsesalat med cornichons og svampe (3,7) Leverpostej med rødbeder (S)
Ost	Gode franske oste med husets garniture (7)
Overraskelse	Husets overraskelse
Brød	Friskbagt groft rugbrød og madbrød (1,7)

### Allergenebeskrivelse

1. Gluten - 2. Krebssdyr
3. Æg - 6. Soja
7. Laktose - 8. Nødder
- S. Svinekød

Har du spørgsmål omkring allergene ingredienser i dagens menu kan du kontakte os på  
able.dk · 39 20 97 00

Vurder jeres frokost hver dag og få indflydelse



Skann QR-koden, se dagens menu og vurder den. I kan også se jeres kollegaers stemmer.

Menu for Brunata

## Fransk Spisehus

Varm ret	Kalvesteg stegt med timian ved 58 grader (1 stk. pr. pers.) serveret med gulerodspuré, porto bellosvampe og rosmarinstegte kartofler
Vegetar	Braiseret selleri serveret med gulerodspuré, porto bellosvampe og rosmarinstegte kartofler
Rig salat	Blomkåls Couscous med koldpresset rapsolie, lime og ristede kerner
Grøn salat	Dagens grønne salat
Pålægsbuffet	Kalkunbryst serveret med karrymayo (3) Tunsalat med ærter og majs (7)
Ost	Gode franske oste med husets garniture (7)
Overraskelse	Husets overraskelse
Brød	Friskbagt groft rugbrød og madbrød (1,7)

Allergenebeskrivelse  
1. Gluten - 2. Krebssdyr  
3. Æg - 6. Soja  
7. Laktose - 8. Nødder  
S. Svinekød

Har du spørgsmål omkring allergene ingredienser i dagens menu kan du kontakte os på  
able.dk · 39 20 97 00

Vurder jeres frokost hver dag og få indflydelse



Skann QR-koden, se dagens menu og vurder den. I kan også se jeres kollegaers stemmer.

Menu for Brunata

## Fransk Spisehus

Varm ret	Boller (1 stk. pr. pers.) i rød karry med kokosmælk og bambusskud serveret med ris kogt med limeblade (S,1,3,7,8)
Vegetar	Grøntsager i rød karry med kokosmælk og bambusskud serveret med ris kogt med limeblade (8)
Rig salat	Rødbedesalat med balsamico og olivenolie
Grøn salat	Dagens grønne salat
Pålægsbuffet	Rosastegt yderlår fra Freygaard choco anrettet med pickles og ristede løg Fisketerrin anrettet med citroncreme og krydderurter (3,7)
Ost	Gode franske oste med husets garniture (7)
Overraskelse	Husets overraskelse
Brød	Friskbagt groft rugbrød og madbrød (1,7)

Allergenebeskrivelse  
1. Gluten - 2. Krebsdyr  
3. Æg - 6. Soja  
7. Laktose - 8. Nødder  
S. Svinekød

Har du spørgsmål omkring allergene ingredienser i dagens menu kan du kontakte os på  
able.dk · 39 20 97 00

Vurder jeres frokost hver dag og få indflydelse



Skann QR-koden, se dagens menu og vurder den. I kan også se jeres kollegaers stemmer.

## Fransk Spisehus

Varm ret	Kyllingbryst (1/2 bryst pr. pers.) stegt med estragon og citron, serveret på lun hvedekernerisotto med svampe og æbler (1)
Vegetar	Hvedekernerisotto med svampe og æbler tilsmagt trøffelolie og toppet med dampede forårsløg (1)
Rig salat	Mexicansk salat med kikærter, bønner, majs og sweet chili
Grøn salat	Dagens grønne salat
Pålægsbuffet	Kalkunsoufflé serveret med ærtepuré (1,3,7) Russisk salat (3)
Ost	Gode franske oste med husets garniture (7)
Overraskelse	Husets overraskelse
Brød	Friskbagt groft rugbrød og madbrød (1,7)
Kage	Citronkage (1,3,7)

Allergenebeskrivelse  
1. Gluten - 2. Krebssdyr  
3. Æg - 6. Soja  
7. Laktose - 8. Nødder  
S. Svinekød

Har du spørgsmål omkring allergene ingredienser i dagens menu kan du kontakte os på  
able.dk · 39 20 97 00

Vurder jeres frokost hver dag og få indflydelse



Skann QR-koden, se dagens menu og vurder den. I kan også se jeres kollegaers stemmer.

Menu for Brunata

**Fransk Spisehus**

Varm ret	Pasta bolognese (1)
Vegetar	Vegetarisk pasta bolognese (1)
Rig salat	Spidskålsalat med yoghurt dressing og frisk frugt (7)
Grøn salat	Dagens grønne salat
Pålægsbuffet	Røget nakkefilet serveret med mangochutney (S) Æggesalat rørt med vores hjemmelavede dijonmayo (3)
Ost	Gode franske oste med husets garniture (7)
Overraskelse	Husets overraskelse
Brød	Friskbagt groft rugbrød og madbrød (1,7)

Allergenebeskrivelse  
1. Gluten - 2. Krebsdyr  
3. Æg - 6. Soja  
7. Laktose - 8. Nødder  
S. Svinekød

Har du spørgsmål omkring allergene ingredienser i dagens menu kan du kontakte os på  
able.dk · 39 20 97 00

Vurder jeres frokost hver dag og få indflydelse



Skann QR-koden, se dagens menu og vurder den. I kan også se jeres kollegaers stemmer.

**MANDAG 17-02-2020** Frokosten leveres af: Fransk Spisehus

Varm ret:	Lammegryde med kanel, mynte og abrikos, serveret med lun couscous (1)	Pålægsbuffet:	Hønsesalat med cornichons og svampe (3,7) Leverpostej med rødbeder (S)
Vegetar:	Vegetarisk Shepherds Pie med grov ratatouille, kartoffelpuré og gratineret ost (7)	Ost:	Gode franske oste med husets garniture (7)
Rig salat:	Grønne bønner med dijonvinaigrette, rødløg og krydderurter (3)	Overraskelse:	Husets overraskelse
Grøn salat:	Dagens grønne salat	Brød:	Friskbagt groft rugbrød og madbrød (1,7)

**TIRSDAG 18-02-2020** Frokosten leveres af: Fransk Spisehus

Varm ret:	Kalvesteg stegt med timian ved 58 grader (1 stk. pr. pers.) serveret med gulerodspuré, porto bellosvampe og rosmarinstegete kartofler	Pålægsbuffet:	Kalkunbryst serveret med karrymayo (3) Tunsalat med ærter og majs (7)
Vegetar:	Braiseret selleri serveret med gulerodspuré, porto bellosvampe og rosmarinstegete kartofler	Ost:	Gode franske oste med husets garniture (7)
Rig salat:	Blomkålscouscous med koldpresset rapsolie, lime og ristede kerner	Overraskelse:	Husets overraskelse
Grøn salat:	Dagens grønne salat	Brød:	Friskbagt groft rugbrød og madbrød (1,7)

**ONSDAG 19-02-2020** Frokosten leveres af: Fransk Spisehus

Varm ret:	Boller (1 stk. pr. pers.) i rød karry med kokosmælk og bambusskud serveret med ris kogt med limeblade (S,1,3,7,8)	Pålægsbuffet:	Rosastegt yderlår fra Freygaard choco anrettet med pickles og ristede løg Fisketerrin anrettet med citroncreme og krydderurter (3,7)
Vegetar:	Grøntsager i rød karry med kokosmælk og bambusskud serveret med ris kogt med limeblade (8)	Ost:	Gode franske oste med husets garniture (7)
Rig salat:	Rødbedesalat med balsamico og olivenolie	Overraskelse:	Husets overraskelse
Grøn salat:	Dagens grønne salat	Brød:	Friskbagt groft rugbrød og madbrød (1,7)

**TORS DAG 20-02-2020** Frokosten leveres af: Fransk Spisehus

Varm ret:	Kyllingbryst (1/2 bryst pr. pers.) stegt med estragon og citron, serveret på lun hvedekernerisotto med svampe og æbler (1)	Ost:	Gode franske oste med husets garniture (7)
Vegetar:	Hvedekernerisotto med svampe og æbler tilsmagt trøffelolie og toppet med dampede forårsløg (1)	Overraskelse:	Husets overraskelse
Rig salat:	Mexicansk salat med kikærter, bønner, majs og sweet chili	Brød:	Friskbagt groft rugbrød og madbrød (1,7)
Grøn salat:	Dagens grønne salat	Kage:	Citronkage (1,3,7)
Pålægsbuffet:	Kalkunsoufflé serveret med ærtepuré (1,3,7) Russisk salat (3)		

**FREDAG 21-02-2020** Frokosten leveres af: Fransk Spisehus

Varm ret:	Pasta bolognese (1)	Pålægsbuffet:	Røget nakkefilet serveret med mangochutney (S) Æggesalat rørt med vores hjemmelavede dijonmayo (3)
Vegetar:	Vegetarisk pasta bolognese (1)	Ost:	Gode franske oste med husets garniture (7)
Rig salat:	Spidskålsalat med yoghurt dressing og frisk frugt (7)	Overraskelse:	Husets overraskelse
Grøn salat:	Dagens grønne salat	Brød:	Friskbagt groft rugbrød og madbrød (1,7)