

Favorit Menu

UGE 33 - Mandag

DET LUNE



Spaghetti ⁽¹⁾ bolognese, toppet med parmesan ^(6,10,13,15)

DET GRØNNE

Torvets salater med ananas, edamamebønner og citrusdressing ^(7,11,13)

Blomkålsbuketter i cremet dressing med æbletern, kapers, dild og persille. Toppet med brøndkarse ^(2,6,11,13)

Dagens salatbuffet: Gulerødder, agurk, tomater, ærter og kerner
Dressing: Honning-lime dressing ⁽¹³⁾

TIL BRØDET

Grov skinkesalat med løg og purløg ^(2,6,11,13,15)

Roastbeef med kartoffelsalat ^(2,6,11,13,15)

Leverpostej med syltet rødbede og frilice ^(1,2,6,13)

Hvis tilkøbt: Bresaola med soltørret tomat, pinjekerner og basilikum

Hvis tilkøbt: Blandede oste med peberfrugt og brøndkarse ⁽⁶⁾

Dagens brød ^(1,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 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 33 - Tirsdag

DET LUNE



Bao (1 stk. pr. person) ⁽¹⁾ med barbecuemarineret Nakkefilet og letsyltet grønt, peanuts og koriander ^(1,4,6,7,10,13,15)

DET GRØNNE

Revet rødbede med honning, æblecidereddike, sultanas, hasselnødder og citronmelisse ^(9,13)

Spædesalater med stegte spicy auberginer tahindressing ^(6,8,15)

Dagens salatbuffet: Gulerødder, hvidkål, skinke, peberfrugt og majs snack

Dressing: Estragon vinaigrette ⁽¹³⁾

TIL BRØDET

Æggesalat med karry og karse ^(2,6,11,13)

Kalkunbryst med baba ganoush ^(8,15) og soltørrede tomater ⁽¹⁵⁾

Hamburgerryg med pestocreame ^(2,6,9,13,15)

Hvis tilkøbt: Lammekølle med persille og hvidløgscreme ^(2,6,11,13,15)

Hvis tilkøbt: Mix af oste med oliven ⁽⁶⁾

Dagens brød ^(1,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 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 33 - Onsdag

DET LUNE



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

DET GRØNNE

Grove salater og bagte rodfrugter med feta, druer, røgede mandler, vinaigrette ^(6,9,10,11,13)

Spidskål, babyspinat, mango, mynte og sødcreme ⁽⁶⁾

Dagens salatbuffet: Agurk, haricot verts, broccoli, majs og peanuts ⁽⁴⁾

Dressing: Purløgscreme ^(2,6,11,13)

TIL BRØDET

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

Æggekage med ost, toppet med spinat og tomat ^(2,6)

Rullesteg med agurkesalat og svesker ⁽¹³⁾

Hvis tilkøbt: Røget makrel med radiser og krydderurter ⁽³⁾

Hvis tilkøbt: 3 slags oste med løgkompot ⁽⁶⁾

Dagens brød ^(1,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 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 33 - Torsdag

DET LUNE



Soyastegt kylling (1 stk. pr. person) med nudler og sprødt grønt, bønnespirer og peanuts (1,2,4,7,13,15)

DET GRØNNE

Melonsalat med agurk, peberfrugt og ristet sesam, samt dressing på sesam olie, chili og koriander (8,13)

Mix af kålblade anrettet med bagte squash, syltede rødløg og persille (13)

Dagens salatbuffet: Gulerødder, cherry tomat, ærter, salatost (6) og rosiner

Dressing: Sennepscreme (6,11,13)

TIL BRØDET

Ærtesalat med surimi, rejer og ravigotte (2,6,11,13,15)

Kalvekød med wasabimayo og syltet ingefær (2,6,11,13)

Hoisinmarineret nakkefilet med mangochutney (13)

Hvis tilkøbt: Stegt and med sur/sød sauce og bønnespiresalat (13)

Hvis tilkøbt: Milde franske oste med tapenade af oliven og soltørrede tomater (6,15)

Brownie (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



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



JESPERS TORVEKØKKEN

Favorit Menu

UGE 33 - Fredag

DET LUNE



Vindaloo med svinekød, garam masala, chili, ingefær, forårsløg ^(1,10,11,13,15). Toppet med syltede rødløg ⁽¹³⁾. Serveret med ris

DET GRØNNE

Fennikel med squash, majs og radicchio hertil oliven olie og urter

Blandede salater toppet med brøndkarse og syrlige æbler vendt i dressing på limesaft, rørsukker og æblecidereddike ⁽¹³⁾

Dagens salatbuffet: Ananas, agurk, spidskål, peberfrugt og jalapenos ⁽¹³⁾
Dressing: Kørvel creme ⁽⁶⁾

TIL BRØDET

Hønsesalat med svampe, asparges og bacon ^(2,6,11,13)

Kartoffelfad med grønpestocreme ^(2,6,11,13,15)

Mortadella ⁽⁹⁾ med soltørredtomater ⁽¹⁵⁾ og rucola

Hvis tilkøbt: Kalvecuvette med estragoncreme

Hvis tilkøbt: Brie og gouda med bærkompot ⁽⁶⁾

Dagens brød ^(1,6,8,9)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 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