

SUND FORNUFT MENU

UGE 35

Mandag

DAGENS LUNE RET

BBQ stegt svinekamfilet (1 stk. pr. person) Serveres med hvidløgsbagt kartoffel. Hertil hytteostecreme rørt med purløg, sennep og lime (6,11,13,15)

DAGENS GRØNT

Rød spidskål i creme fraiche med florsukker og citron (6)

Romain salat med tomat og oliven vendt med olivenolie, græskarkerner og citron.

Dagens salatbuffet: Rødbede, grønne bønner, agurk, gulerødder og ristede kikærter. Mynte yoghurt (6)

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

Spicy tunsalat med chili, rød peber og tomat (2,3,6,11,13)

Oksefarsbrød med feta og tomat. Hertil tzatziki (1,2,6,15)

Mortadella med rucola og aioli (2,6,9,13,15)

Hvis tilkøbt: Lomo med grillede artiskokker

Hvis tilkøbt: Blandede oste med oliven og grissini (1,2,6)

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

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

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

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

SUND FORNUFT MENU

UGE 35

Tirsdag

DAGENS LUNE RET

Moussaka med kartofler og auberginer. Toppet med cremet sauce (1,6,10,15)

DAGENS GRØNT

Salat af 3 slags tomater med salatost, pinjekerner, rødløg og brændte peberfrugter. Toppet med snittet springløg (6,13)

Blandede salater med krydderurter, croutons, salatløg og agurk (1,2)

Dagens salatbuffet: Gulerødder, agurk, tomat, broccoli og majs.
TomatcremÉ (6)

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

Fransk skinkesalat med cornichons og sød sennep (2,6,11,13)

Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,2,6,11,13)

Kartoffelfad med sauce verde (2,6,11,13,15)

Hvis tilkøbt: Dildsild med løg og kapers (3,11,13)

Hvis tilkøbt: Mild skærefast ost med bladselleri og peberfrugt (6,10)

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

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

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

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

SUND FORNUFT MENU

UGE 35

Onsdag

DAGENS LUNE RET



Langtidsstegt kalkunbryst (1 stk. pr. person) med basillikum og tomat. Toppet med ristede svampe. Serveres med grov økologisk pasta vendt med oregano olie (1,2,15)

DAGENS GRØNT

Grillede auberginer med citron creme. Toppet med rucola (6)

Salater fra torvet med friterede kartofler, ærter, rødløg, karry og cornichons (2,6,11)

Dagens salatbuffet: Squash, ærter, cherry tomat, ananas og kokos.
Sød vinaigrette (13)

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

Orientalisk inspireret hønsesalat (2,6,7,9,11,13)

Kalvebryst med rygeostecreme og brøndkarse (2,6,11,13)

Kogte æg med karry creme (2,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Bagt fisk med tomat, dildmayonnaise og citron (2,3,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Milde oste med syltede ferskner (6,13)

Hvis tilkøbt overraskelse: Bagte blommer med skyr og granola (1,9)

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

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

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

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

SUND FORNUFT MENU

UGE 35

Torsdag

DAGENS LUNE RET



Letrøget kyllingebryst (1 stk. pr. person) med sennep, estragon og grillede citroner, samt pommes anna (6,11,15)

DAGENS GRØNT

Råkost af gulerod, rødbede og kinakål vendt med citronolie.

Blomkåls tabouleh. Toppet med tomater, appelsiner, persille, syltede skalotteløg og rosiner (13)

Dagens salatbuffet: Peberfrugter, agurk, melon, gulerødder og ristede kerner.
Lime-honning dressing.

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

Skaldyrssalat med asparges og dild (2,3,5,6,11,13, 14)

Krydret kalkunbryst med honningbagte rødder.

Rullepølse med sky, løg og karse (11,13)

Hvis tilkøbt: Skinke med hytteost, radiser og asparges (6,11,13)

Hvis tilkøbt: Brie og skærest med rabarber (6)

Gammeldaws æblekage (1,6,9)

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

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

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

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

SUND FORNUFT MENU

UGE 35

Fredag

DAGENS LUNE RET

Dampet mørksej (1 stk. pr. persom) med ristet spidskål og æbler. Toppet med persille. Hertil smørristede kartofler (3,6,15)

DAGENS GRØNT

Grøn salat med spinat, syltede rødløg og rygeostecreme (6,11,13)

Salat af revet sommerknoldselleri med soltørrede tranebær, kerner og pebermynteolie (10)

Dagens salatbuffet: Squash, broccoli, gul peberfrugt, tomat og spidskål.
Chili vinaigrette (13)

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

Æggesalat med karry og karse (2,6,11)

Oksefilet med bearnaisemayonnaise (2,6,11,13)

Leverpostej med bacon, svampe og bagt rødbede (1,2,6,13)

Hvis tilkøbt: Andebryst med syltede blommer og valnødder (9,13)

Hvis tilkøbt: Mix af oste med tapenade (6,15)

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

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

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

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