

# Hospitalkøkken

## Take Away menuplan

Januar – Februar- Marts 2021		
Uge	Dato	Menu
3	22. Januar	Pariserbøf ala Horsens af økologisk hakkebøf, syltede og ternede rødbeder, hakket rå løg, friterede løg, kapers, revet peberrod, pasteuriseret æggeblomme på bund af bagerens ristede franskbrød
4	26. Januar	Kylling med vindruer, kogte hvedekerner med ærter, årstidens salat og bagernes kartoffelbrød tilsat rosmarin
	29. Januar	Mørbradgryde med råstegte paprikakartofler, råkost af årstidens friske grøntsager med dressing af frisk presset citrus og oregano dertil bagerens brydebrød med pesto
5	2. Februar	Enchilada pandekage med hakket okseskød, gratineret med revet ost dertil årstidens friske salat med sorte bønner samt bagernes langtidshævede brød
	5. Februar	Skipperlabskovs med rødbede, hakket persille og 1 skive af bagerens rugbrød samt appelsinfromage med flødeskumstop
6	9. Februar	Asiatisk salat med mango, avocado, peanuts dressing, nudler og marineret andebryst
	12. Februar	Valentines platte med dessert
7	16. Februar 19. Februar	<b>LUKKET</b>
8	23. Februar	Risotto m/ ærter og kylling hertil let salat samt brød
	26. Februar	Hakkebøf m/ "græsk top" hertil kartoffelbåde, vintertzatziki samt salat
9	2. Marts	Gullaschsuppe med oksekød, årstidens grøntsager, kartofler, chorizopølse hertil bagerens grovbrød
	5. Marts	Stjernes kud
10	9. Marts	Fiskefrikadeller m/ ristede kartoffel/rodfrugte stykker, remuladedip samt råkost
	12. Marts	Byg selv burger m/ pulled pork, coleslaw samt ristede kartofler og dip
11	16. Marts	Boller i karry m/ ris og råkost
	19. Marts	Skinke wienerschnitzel m/ brasede kartofler, ærter, bearnaise dip samt "dreng"
12	23. Marts	Cæsarsalat m/ kylling, croutoner og dressing + kage "kold ret"
	26. Marts	Rosastegt oksetyksteg m/ forårsgønt, pommes anna samt rødvinssauce

