

GREVENS CATERING

Eksempel på ugentlig frokostmenu Frisklavet frokostordning til virksomheder

Allergener & kosthensyn G = Gluten L = Laktose S = Svinekød V = Vegetarisk mulighed

Mandag:

Dagens varme ret

- Grillet kylling serveret med pasta og forårsgrønt (G)

Kolde specialiteter

- Cremet skinkesalat (s)
- Langtidsstegt oksebryst med peberrodscreme

Salat

- Perlespelt salat med syltede pærer og semi-dried tomater (G)

Tirsdag:

Dagens varme ret

- Karbonader med stuvet kål og brasede kartofler (G, S, L)

Kolde specialiteter

- Æggesalat
- Rullepølse med sky og rødløg (S)

Salat

- Sprød grøn salat med dagens dressing

Onsdag:

Dagens varme ret

- Enchiladas med diverse tilbehør(G)

Kolde specialiteter

- Ålerøget skinke med italiensk salat (S)
- Hamburgerryg med æggestand
- Lakserilette

Salat

- Spinatsalæat med hytteost, rødløg og peberfrugt (L, V)

GREVENS CATERING

Eksempel på ugentlig frokostmenu Frisklavet frokostordning til virksomheder

Allergener & kosthensyn G = Gluten L = Laktose S = Svinekød V = Vegetarisk mulighed

Torsdag:

Dagens varme ret

- Gris i rød karry med ris og friske grønsager (S)

Kolde specialiteter

- Kartoffelmad med mayonnaise og syltede løg (V)
- Leverpostej med syltede rødbeder (S, G)
- Fiskefilet med remoulade (G)
-

Salat

- Sprød salat med radiser og mormor dressing (L, V)

Fredag:

Dagens varme ret

- Kalkuncuvette med ratatouille og stegte kartofler

Kolde specialiteter

- Kyllingepålæg med pesto
- Fuglekvidder

Salat

- Råkostsalat med rødspidskål og æbler (V)

Fredagssødt

- Hjemmebagt brownie (G, L)