



gastronomi expressen

FROKOSTEN UGERNE 1-7 2025

UGE 1

Torsdag d. 2.1

Hotdog heaven med 6 forskellige toppings – både til vegetarer og kødspisere

Fredag d. 3.1

Salade Niçoise – tun – æg – masser af grønt – friskbagt brød, olivenolie

Vegetar: stegte auberginer med hvidløg og citron, æg, grønt



gastronomi expressen

Uge 2

Mandag d. 6.1

Asiatisk ramensuppe med fjerkræ urter, lys soya, nudler og sesambrød

Vegetar: Kokos – grøntsags ramensuppe med urter og nudler

Kage: hjemmelavede romkugler

Tirsdag d.7.1

Sliders med light coleslaw , både kød og vegetarisk

Onsdag d. 8.1

Sprød kylling serveret med sauce ravigote, fritter og salat

Vegetar: Tempura grøntsager serveret med sauce ravigote, fritter og salat

Torsdag d. 9.1

Middelhavets lækkerier

Vegetar: grønne middelhavs indslag

Fredag d. 10.1

Tarteletter med kylling – grøntsager og små persillekartofler

Også i en vegetarisk udgave



gastronomi expressen

Uge 3

Mandag d. 13.1

Marokkansk inspireret kalkun, krydret tomatsalsa. Små bagte kartofler med gedeost og timian – hvidkåls salat med orange- og rødløg

Vegetar: Tomatrisotto med gedeost og timian , hvidkåls salat med orange- og rødløg

Tirsdag d. 14.1

Koteletter i fad med blommetomater- hvidløg og rosmarin i cremesauce. Hertil friskkogt pasta og komponeret salat med bagte rodfrugter

Vegetar: græskar og tofu i fad med blommetomater- hvidløg og rosmarin i cremesauce. Hertil friskkogt pasta og komponeret salat med bagte rodfrugter

Onsdag d. 15.1

Vegetarisk Cremet blomkålsuppe med blomkålgarniture og urteolie samt surdejsbrød

Dessert: Blomme/citruskage med råcreme og mandelkaramel

Torsdag d. 16.1

Stegt mørksej i panko, remoulade, citron og persillekartofler

Vegetar: Daal med raita og naanbrød

Fredag d. 17.1

Fredagssteg!! 1/1 stegte kalveculotter med svampemousseline og små kartofler. Komponeret salat med grønkål og æble, friskbagt brød.

Vegetar: Bagte portobello med timian, svampemousseline og små kartofler. Komponeret salat med grønkål og æble, friskbagt brød.



gastronomi expressen

UGE 4

Mandag d. 20.1

Pasta al arrabiata , ristede kerner og rodfrugter. Salat panzanella, hvedekernesalat med citrus, squash og olivenolie

Vegetar: samme

Tirsdag d. 21.1

Kylling bagt med kikærter og forårsløg, serveret med yoghurt dip, Jordskoksalat med ristede nødder og blød gedeost samt groft brød

Vegetar: Kartoffelpatties bagt med kikærter og forårsløg, serveret med yoghurt dip, Jordskoksalat med ristede nødder og blød gedeost samt groft brød

Onsdag d. 22.1

Bøf stroganoff med kartoffelmos, crème fraiche og persille. Hertil syltede agurker og fyldig salat med ristede kerner

Vegetar: Bagte selleri i tomatsauce med kartoffelmos, crème fraiche og persille. Hertil syltede agurker og fyldig salat med ristede kerner

Torsdag d. 23.1

Fishcakes med laks og bagte urter, krydrede nudler og kokossauce

Vegetar: og bagte urter, krydrede nudler og kokossauce

Kagen: Orange-mandelkage med vanilleskyr

Fredag d. 24.1

Svinekæber i kokos med spinat og rød peber, serveret med chutney, spicy kålsalat. Basmati ris med hel kanel samt kardemomme brød

Vegetar: cremet polenta med ristede majs og svampe, mild harissa. spinat og rød peber, serveret med chutney, spicy kålsalat. Basmati ris med hel kanel samt kardemomme brød



gastronomi expressen

UGE 5

Mandag d. 27.1

Vegetarisk kokos-karrysuppe med masser af urter og basmati ris

Tirsdag d. 28.1

Osso buco med tomat, rodfrugter og kartoffelmos. Hertil 2 salater og brød

Vegetar: Urtebolle i tomat, rodfrugter og kartoffelmos. Hertil 2 salater og brød

Onsdag d. 29.1

Den glade gris, hjertesalat i mild soyadip, Lun nudelsalat med lynstegte grøntsager og ristet sesam,

Vegetar: Tofu og hjertesalat i mild soyadip. Lun nudelsalat med lynstegte grøntsager og ristet sesam,

Sødt: Banan muffin med vanilje og limetopping

Torsdag d. 30.1

Ovnbagt torsk i filet med blomkålgarniture , saltbagte kartofler. Bagte rødbeder med citron og salte kapers , agurkedip og hjemmebagt brød

Vegetar: Spicy curry med mangosalsa

Fredag d. 31.1

Pitabrød med 8 forskellige "fyld selv" options.

Vegetar: Samme

Små chokolader til den søde tand



gastronomi expressen

UGE 6

Mandag d. 3.2

Kylling "satay", nudler i sur/sød sauce, sprød broccolisalat med soya emulsion – sesambrød

Vegetar: bønnepatties "satay", nudler i sur/sød sauce, sprød broccolisalat med soya emulsion – sesambrød

Tirsdag d. 4.2

kødboller med bagte grøntsager i rød karry, frisk kokossalat med lime, løse ris.
Broccolisalat i vinaigrette med ristede jordnødder, sesambrød

Vegetar: Linse-urte boller med bagte grøntsager i rød karry, frisk kokossalat med lime, løse ris

Onsdag d. 5.2

Buffet med lune og kolde indslag med 2 slags groft brød

Vegetar. Samme.

Kagen: Brownie med valnødder

Torsdag d. 6.2

Kalkunsteak provencale med tomat/piment/løg og persille, asier, kartoffelmos. Salat med linser og urter, syrlig marinade

Vegetar: Seitan provencale med tomat/piment/løg og persille, asier, kartoffelmos

Fredag d. 7.2

Roastbeef: kartoffelfritter, krydderurtedip, coleslaw light & brød

Vegetar: Bønne-urtebøf, kartoffelfritter, krydderurtedip, coleslaw light & brød



gastronomi expressen

UGE 7

Mandag d. 10.2

Chunks af kalkun med "gremolata" serveret med friskkogt pasta – bagte selleri med peberbacon, piment/tomat/skalotte salat, hertil surdejs brød

Vegetar: Halloumi, "gremolata" serveret med friskkogt pasta – bagte selleri med peberbacon, piment/tomat/skalotte salat, hertil surdejsbrød

Tirsdag d. 11.2

Coq au vin med svampe og skalotter i rødvinssauce med ris pilaf. Hertil cornichons, hjemmebagt brød og grønne salater

Vegetar: Knoldselleri au vin med svampe og skalotter i rødvinssauce med ris pilaf. Hertil cornichons , hjemmebagt brød og grønne salater

Onsdag d. 12.2

Letcremet fiskesuppe med torsk og urter, rouille, groft brød

Vegetar: Cremet Grøntsagssuppe med kartofler og urter, rouille, groft brød

Kagen: Mandelkage med citronglasur

Torsdag d. 13.2

Langtids tilberedte BBQ-ribs, bønner og grøntsager i spicy tomatsauce, light coleslaw, grøn salat og surdejsbrød

Vegetar: Små langtidstilberedte BBQ-rødder, bønner og grøntsager i spicy tomatsauce, light coleslaw, grøn salat og surdejsbrød

Fredag d. 14.2

Vitello tonnato, blomkålscrudité , grøntsticks med dip, komponeret salat med kartofler, groft brød

Vegetar: Tortilla med piment og timian , blomkålscrudité , grøntsticks med dip, komponeret salat med kartofler, groft brød