

FØLG OS PÅ FACEBOOK

HER LÆGGER VI TILBUD &
NYHEDER OP.

HVER SØNDAG KOMMER MENUEN
OP FOR DEN KOMMENDE UGE, SÅ
DU VED HVAD DU SKAL GLÆDE
DIG TIL I UGENS LØB.



MOLENS MÅLTIDER

FØLG OS PÅ FACEBOOK

HER LÆGGER VI TILBUD &
NYHEDER OP.

HVER SØNDAG KOMMER MENUEN
OP FOR DEN KOMMENDE UGE, SÅ
DU VED HVAD DU SKAL GLÆDE
DIG TIL I UGENS LØB.



MOLENS MÅLTIDER

NYHEDER I CAFÉEN

GRØN TIRSDAG

Fremover vil vi hver tirsdag, servere nytænkende frokost.

Vi følger naturligvis udviklingen i samfundet og ser hvordan flere og flere virksomheder arbejder aktivt med CSR og grøn omstilling. En vegetarisk dag i kantinen er et konkret og synligt tiltag, der signalerer omtanke for miljøet og fremtiden. Vi håber derudover at vi med en vegetarisk ugedag kan være med til at skabe samtale, nysgerrighed og fællesskab – og give plads til at udforske nye smagsoplevelser sammen. Vi tror på, at en fast vegetarisk dag ikke blot er et måltid uden kød – det er en investering i sundhed, klima og kultur.

ANDERLEDES TORSDAG

Det plejer at være et hit hver gang vi laver byg-selv-dag eller tema-dage. Derfor vil vi fremadrettet have enten byg-selv-dag eller tema-dag hver torsdag. For os, handler en god frokost om mere end at blive mæt – den er en vigtig del af arbejdsdagen, hvor man får ny energi, en pause og en smagsoplevelse at se frem til. Derfor lægger vi generelt vægt på variation i vores frokostordning. En måde at skabe yderligere variation på, er ved at det ikke blot er retterne der varierer, men også opbygningen af frokosten, hvilket vi skaber med disse torsdage.

SPÆNDENDE FREDAG

Fremover, vil menuen om fredagen ikke være beskrevet på menuplanen, men være en spændende overraskelse. På denne måde, får køkkenet frihed til at arbejde kreativt med dagens råvarer, sæsonens bedste tilbud og spændende smagskombinationer samt højere variation. Derudover kan kokkene bedre planlægge efter mængder og udnytte råvarer optimalt – hvilket både er godt for miljøet og økonomien.

Vi forstår godt, at det kan være rart at vide præcis, hvad der er på menuen. Vi håber, at du vil se det som en mulighed for at gå på opdagelse i frokosten, nyde den daglige variation og at du gennem de mange måltider du har spist hos os, ved, at frokosten er en god oplevelse uanset form, smag osv.



MOLENS MÅLTIDER

NYHEDER I CAFÉEN

GRØN TIRSDAG

Fremover vil vi hver tirsdag, servere nytænkende frokost.

Vi følger naturligvis udviklingen i samfundet og ser hvordan flere og flere virksomheder arbejder aktivt med CSR og grøn omstilling. En vegetarisk dag i kantinen er et konkret og synligt tiltag, der signalerer omtanke for miljøet og fremtiden. Vi håber derudover at vi med en vegetarisk ugedag kan være med til at skabe samtale, nysgerrighed og fællesskab – og give plads til at udforske nye smagsoplevelser sammen. Vi tror på, at en fast vegetarisk dag ikke blot er et måltid uden kød – det er en investering i sundhed, klima og kultur.

ANDERLEDES TORSDAG

Det plejer at være et hit hver gang vi laver byg-selv-dag eller tema-dage. Derfor vil vi fremadrettet have enten byg-selv-dag eller tema-dag hver torsdag. For os, handler en god frokost om mere end at blive mæt – den er en vigtig del af arbejdsdagen, hvor man får ny energi, en pause og en smagsoplevelse at se frem til. Derfor lægger vi generelt vægt på variation i vores frokostordning. En måde at skabe yderligere variation på, er ved at det ikke blot er retterne der varierer, men også opbygningen af frokosten, hvilket vi skaber med disse torsdage.

SPÆNDENDE FREDAG

Fremover, vil menuen om fredagen ikke være beskrevet på menuplanen, men være en spændende overraskelse. På denne måde, får køkkenet frihed til at arbejde kreativt med dagens råvarer, sæsonens bedste tilbud og spændende smagskombinationer samt højere variation. Derudover kan kokkene bedre planlægge efter mængder og udnytte råvarer optimalt – hvilket både er godt for miljøet og økonomien.

Vi forstår godt, at det kan være rart at vide præcis, hvad der er på menuen. Vi håber, at du vil se det som en mulighed for at gå på opdagelse i frokosten, nyde den daglige variation og at du gennem de mange måltider du har spist hos os, ved, at frokosten er en god oplevelse uanset form, smag osv.



MOLENS MÅLTIDER



MENU – UGE 41

MANDAG

Biksemad m. syltede rødbeder

GRØN TIRSDAG

Æggekage m. svampe, tomater & krydderurter

ONSDAG

Marinerede nakkekoteletter m. selleripuré, bagt knoldselleri, æble & rosmarin

TEMA-TORSDAG – FYNSK

Æbleflæsk m. sydfynske æbler, flæsk fra Nørre Søby & rugbrød – rygeost – Lines brunner

SPÆNDENDE FREDAG

Gå på opdagelse i dagens frokostbuffet

Udover ovenstående lune retter, byder buffeten som udgangspunkt altid på en vegetarisk lun ret, to salater, tre slags pålæg & to slags brød

VELBEKOMME!



MENU – UGE 41

MANDAG

Biksemad m. syltede rødbeder

GRØN TIRSDAG

Æggekage m. svampe, tomater & krydderurter

ONSDAG

Marinerede nakkekoteletter m. selleripuré, bagt knoldselleri, æble & rosmarin

TEMA-TORSDAG – FYNSK

Æbleflæsk m. sydfynske æbler, flæsk fra Nørre Søby & rugbrød – rygeost – Lines brunner

SPÆNDENDE FREDAG

Gå på opdagelse i dagens frokostbuffet

Udover ovenstående lune retter, byder buffeten som udgangspunkt altid på en vegetarisk lun ret, to salater, tre slags pålæg & to slags brød

VELBEKOMME!



MENU – UGE 41

- MANDAG Bixsemad m. syltede rødbeder
- TIRSDAG Æggekage m. svampe, tomater & krydderurter
- ONSDAG Marinerede nakkekoteletter m. selleripuré, bagt knoldselleri, æble & rosmarin
- TEMA-TORSDAG – FYNSK Æbleflæsk, rygeost & ”brunner”
- SPÆNDENDE FREDAG Gå på opdagelse i dagens frokostbuffet

Udover ovenstående lune retter, byder buffeten som udgangspunkt altid på en vegetarisk lun ret, to salater, tre slags pålæg & to slags brød.

VELBEKOMME