

Menu – uge 19

Mandag d. 10. maj

Coq au vin med kylling, perleløg, gulerødder, løg og rødvin serveret med lækker luftig kartoffelmos

Vegetar: Vegetarisk au vin lavet med knoldselleri, pastinak, champignon, perleløg, hvide bønner og gulrødder

Tirsdag d. 11. maj

Langtidsstegt nakkekam plukket i mundrette stykker serveret med peberfrugter og lækker sauce hertil pastasalat med årstidens grønne sager

Vegetar: Burrito med peberfrugt, chipotle, løg, soya kød, spidskål, dressing og ost

Onsdag d. 12. maj

Kalkungryde med løg, porre og pimper i lækker karrysauce serveret med løse ris

Vegetar: Vegetar gryde med karry og årstidens grønne sager

Torsdag d. 13. maj

Hellidag: Lukket

Fredag d. 14. maj

Rosa stegt kalvecuvette hertil bearnaise dip og ovnstegte kartoffelbåde

Vegetar: Chili con carne med hakket soyakød, tomater, bønner, løg og masser af smagsnuancer