

Menu – uge 26

Mandag d. 28. juni

Stegt kyllingebryst med mole sauce serveres med løse ris

Vegetar: Stegte grøntsager med hvide bønner og mole sauce (chokolade og chilisauce),
creme fraiche dressing, løgringe og sesam på toppen

Tirsdag d. 29. juni

Nakke i grove tern maskeret med satay sauce gerneret med snittet sugarsnaps og rød chili
hertil stegte tern af kartoffel smagt til med karry/citron og pyntet med sort sesam

Vegetar: Stegte champignon, squash, aubergine med satay og peanut sauce

Onsdag d. 30. juni

Kalve frikadeller med parmesan og friske tomater maskeret med basilikumolie serveret
med lækker pastasalat med årstidens grønne sager

Vegetar: vegetarbøffer med parmesan, tomatsauce og grønne sager

Torsdag d. 1. juli

Gryderet med mørt oksekød i lækker tomatsauce med squash, peberfrugter og champignon
serveret med risoni

Vegetar: vegetargryde med kikærter og masser af årstidens grønt

Fredag d. 2. juli

Spoleben (gris) med citron/timian marinade hertil kold kartoffelsalat som mormor lavede
den

Vegetar: Fyldte portobello svampe

