

## Menu – uge 48

Mandag d. 29. november

Stegt kyllinge inderfilet med oliven, soltørrede tomater og basilikum olie serveret med bulgur salat med masser af grønt

Vegetar: Peberfrugter fyldt med blanding af linser, løg, kidney bønner og hakkede tomater. Gratineret med revet ost serveret med bulgur salat med masser af grønt

Tirsdag d. 30. december

Indisk beef korma toppet med mandelflager hertil dampede jasmin ris

Vegetar: Indisk korma vegetar med soyakød toppet med mandelflager og serveret med dampede jasmin ris

Onsdag d. 1. december

Farseret forårsløg garneret med rasp serveret med flødekartofler lavet med fløde, løg og krydderier

Vegetar: Grillede søde kartofler med knoldselleri, champignon og springløg med grønne linser vendt med krydderurteolie

Torsdag d. 2. december

Kylling stegt med panko serveret med glasnudel salat med limedressing og grønne sager

Vegetar: Quinoa/vegetar bøffer anrettet med linstegt grønt og ærtepure serveret med glasnudel salat med limedressing og grønne sager

Fredag d. 3. december

Mexicansk dag med chili con carne lavet med magert oksekød og div bønner hertil spinat tortillas

Vegetar: Chili con carne vegetar lavet med soyakød, gulerødder, løg og bønner serveret med spinat tortillas

