

## Menu – uge 49

Mandag d. 6. december

Gryderet med kylling i lækker nedkogt hønsefond med hvidvin og estragon. Rundet af med fløde og serveret med stegte kartoffeltern

Vegetar: Paella med ris med veganske pølser, peberfrugter, løg, ærter og gulerødder smagt til med safran og krydderier

Tirsdag d. 7. december

Pulled pork lavet af langtidsstegt nakkekam i lækker marinade pyntet med sherrytomater og syltede rødløg. Toppet med frisk persille hertil perle cous cous salat med masser af grønt

Vegetar: Pulled vegansk soyakød med hvidkål, sherrytomater, løg, hvidløg og krydderier hertil perle cous cous salat med masser af grønt

Onsdag d. 8. december

Shish kebab lavet af magert kalvekød rørt med urter, løg, hvidløg og masser af krydderier. Serveret med cous cous med tomat og persille

Vegetar: Maxicansk gryde mancha manteles lavet med kikærter, kartofler, søde kartofler, ananas, gulerødder, tomat, chili, nelliker og peanuts på toppen Serveret med cous cous med tomat og persille

Torsdag d. 9. december

Helstegt laksefilet med lækker pernod sauce serveret med små stegte kartofler

Vegetar: Burrito lavet med hvide tortillas, kidney bønner, løg, rødkål, hvidløg med chilidressing på toppen

Fredag d. 10. december

Spoleben (gris) vendt i lækker hjemmerørt marinade og herefter langtidsbracheret serveret med pastasalat med masser af grønt

Vegetar: Grillet portobello med græsker, haricot verts, rødløg, feta og urter

