

## Menu – uge 3

Mandag d. 17. januar

Helstegt unghane bryst med estragon/hvidvins flødesauce hertil små stegte kartofler i krydderurteolie med krydderier

Vegetar: Stegte champignon, rødløg, peberfrugter og haricot verts vendt med linser og bulgur og maskeret med semidried tomatdressing hertil små stegte kartofler i krydderurteolie med krydderier

Tirsdag d. 18. januar

Pulled nakke (gris) i lækker marinade toppet med bagte peberfrugter og frisk persille serveret med perle cous cous salat med hakket grønkål, gulerødder, rødløg, agurker og peberfrugter toppet med feta og finthakket purløg

Vegetar: Pulled soyakød vendt med sherry tomater, løg, peberfrugter og hvidkål serveret med perle cous cous salat med hakket grønkål, gulerødder, rødløg, agurker og peberfrugter toppet med feta og finthakket purløg

Onsdag d. 19. januar

Svinemørbrad a la creme med champignon toppet med finthakket kruspersille hertil grove tern af kartofler stegt med olie og krydderier

Vegetar: Knoldselleri a la creme med champignon og purløg på toppen hertil grove tern af kartofler stegt med olie og krydderier

Torsdag d. 20. januar

Bolognese lavet med magert oksekød, tomater, krydderurter, løg og fond hertil spaghetti og gratamole

Vegetar: Bolognese med linser, tomater, løg, oregano og basilikum serveret med spaghetti og gratamole

Fredag d. 14. januar

Kalkun/kyllinge frikadeller med purløg og peberfrugter hertil kold kartoffelsalat med cremet dressing lavet med løg, purløg og porre. Pyntet med radiser og små fine tern af agurker

Vegetar: Patties lavet med kartofler, knoldselleri, blomkål, ærter, peberfrugt, majs, grønne og røde linser med hummus a part. Hertil kold kartoffelsalat med cremet dressing, lavet med løg, purløg og porre. Pyntet med radiser og små finde tern af agurker