

Menu – uge 4

Mandag d. 24. januar

Helstegt kalkunbryst i lækker sauce med paprika, løg, porre og svampe i skiver
Hertil dampede jasminris med ristede kokosflager og springløg

Vegetar: Italiensk gryde med auberginer, tomater, løg, peberfrugter, squash, hvidløg, rødvin, oliven, oregano, basilikum toppet med parmesan flager

Tirsdag d. 25. januar

Nepalesisk gryde med mørt oksekød, spinat, yoghurt, løg, ingefær, karry og koriander hertil dampede jasminris toppet med ristede sesamfrø og springløg

Vegetar: Nepalesisk gryde med spinat, linser, løg, tomat, hvidløg, ingefær og yoghurt

Vegansk: Nepalesisk gryde med spinat, linser, løg, tomat, hvidløg, ingefær og vegansk fløde

Onsdag d. 26. januar

Arabiske kalve kofta, maskeret med nedkogt tomatsauce lavet med spidskommen, løg, porre, fennikel og frisk mynte (2 stk. pr. person). Indeholder gluten.

Vegetar: Fyldte portobello med søde kartofler, fløde ost, porre, peberfrugter, sennep dressing og mandler på toppen

Vegansk: Fyldte portobello med søde kartofler, porre, peberfrugter, sennep dressing og mandler på toppen

Torsdag d. 27. januar

Spoleben med hoisin marinade hertil kold kartoffelsalat med cremet dressing af mayo, sød eddike og cremefraiche i dressingen løg, agurker og purløg

Vegetar: Stegte grøntsager vendt med tofu, hoisin dressing, sesamfrø, springløg, græskar, baby majs og squash

Fredag d. 28. januar

Chili con carne med hvidebønner/kidney bønner, løg, kakao, øl, tomater, løg og peberfrugter serveret med hjemmebagt durum brød

Vegetar: Vegetar chili con carne med tomater, peberfrugter, kidney og hvide bønner, løg, kakao og soya kød serveret med hjemmebagt durum brød