

Menu – uge 5

Mandag d. 31. januar

Stegt kyllingeoverlår med hvidløg, urter og citron hertil lækker sauce med tomat, egen jus, krydderier og krydderurter serveret med små stegte kartofler med olie og krydderier, toppet med finthakket persille

Vegetar: Grillet rødløg, blomkål, haricot verts og squash vendt med quinoa og urte/citron dressing serveret med små stegte kartofler

Tirsdag d. 1. februar

Helstegt laksefilet med masser af grønt på toppen samt wasabi nødder hertil perle cous cous salat med porre, hakket grønkål og rød peber i små tern vendt i lækker senneps/estragon dressing

Vegetar: Samosa med kartofler, ærter, gulerødder og løg serveret med mini vegetardeller og chipotle dressing og perle cous cous salat

Onsdag d. 2. februar

Langtidsstegt mør nakkekam i store chunks med tomatsauce med oliven, porre og løg serveret med stegte kartofler i store chunks håndskåret og gratineret med revet cheddar ost

Vegetar: Shepards pie med kidney bønner, gulerødder, løg, tomat og kartoffelmos med cheddarost. Vegansk serveres uden cheddarosten

Torsdag d. 3. februar

Lady og vagabonden lækre små kalvekødboller i lækker tomatsauce lavet med løg, tomat, egen jus og krydderier hertil spaghetti

Vegetar: Tortellini fyldt med ricotta og spinat i lækker tomatsauce lavet med tomater, løg og peberfrugter

Fredag d. 4. februar

Veloute med hønsekød, svampe og asparges i lækker sauce lavet af fond, fløde og mælk serveret med lune tarteletter

Vegetar: Vegetar veloute med svampe, blomkål, løg og ærter serveret med tarteletter.
Vegansk laves med vegank fløde