

Menu – uge 16

Mandag d. 18. april

Påske lukket

Tirsdag d. 19. april

Boller i karry daish style med kokosmælk, mælk og egen grøntjus. Toppet med ristede kokosflager hertil løse ris og churtney

Vegetar/Vegansk: Indisk ret med linser, spinat, gulerødder, ærter, tomater og ingefær. Toppet med kokosflager

Onsdag d. 20. april

Mørk sej serveret i rød karry med sprøde grøntsager serveret med risoni vendt i asiatisk marinade (serveret lun)

Vegetar/Vegansk: Asiatisk gryde med kinakål, springløg, peberfrugter, bønnespire, gulerødder i rød karry lavet med kokosmælk. Toppet med cashewnødder

Torsdag d. 21. april

Farsbrød lavet med løg, porre og krydderier toppet med baconskiver i lækker sky/fløde sauce hertil ½ stegte kartofler

Vegetar/Vegansk: Æggekage lavet med spinat, løg og fløde. Toppet med chilidressing. Vegansk lavet med vegansk fløde og uden ost

Fredag d. 22. april

Græsk Kleftiko

(pullede beef) med syltede rødløg og peberfrugter i strimler og toppet med finthakket persille hertil friskbagt durumrulle

Vegetar/Vegansk: Pulled vegansk soyakød anrettet med hvidkål, peberfrugter, chili, hvidløg og syltede rødløg

