

Menu – uge 17

Mandag d. 25. april

Indisk butterchicken lavet med løg, ingefær, fløde, cashewnødder, smør, tomat og masser af krydderier (laktose). Toppet med friske krydderurter hertil jasmin ris

Vegetar/Vegansk: Spansk gryde med kikærter, oliven, løg, kapers, peberfrugter, hvidløg og rødvin. Toppet med frisk persille

Tirsdag d. 26. april

Helstegt kalkunbryst (marineret i lækker marinade) serveret med stuvet porre serveret med små stegte kartofler

Vegetar/Vegansk: Limabønner vendt med gulerødder, rødløg og urteolie. Serveret med veggie tout af broccoli og blomkål

Onsdag d. 27. april

Mør okse i krydret tomatsauce med kikærter, løg, porre og abrikoser. Toppet med ristede mandler hertil lun perle cous cous med spinat og porre

Vegetar/Vegansk: Vegetar bøffer lavet med linser, ærter, løg, majs og kartofler.

Torsdag d. 28. april

Dansk millionbøf af magert oksekød med cocktailpølser, svampe og løg servet med luftig mos af kartofler

Vegetar/Vegansk: Picadillo med soyakød, gulerødder, løg, ærter, tomat, chili, rosiner og oliven

Fredag d. 29. april

Skinke med lækker glasering af sennep, hoisin og brun farin servet med flødekartofler

Vegetar/Vegansk: Knoldselleri og søde kartofler grillet og anrettet med fetaost og hoisin. Toppet med senneps