

Menu – uge 18

Mandag d. 2. maj

Vildt Stroganoff med perleløg, champignon og bacon. Toppet med finthakket persille serveret med dampede jasmin ris

Vegetar/Vegansk: Vegetar stroganoff med bønner, perleløg, gulerødder, champignon og hvidløg. Rundet af med vegansk fløde

Tirsdag d. 3. maj

Fiskedeller lavet med torsk, løg og urter stegt i rasp olie hertil hjemmerørt remoulade og 1/2 stegte kartofler

Vegetar/Vegansk: Veggie patties af kikærter, majs, løg, paprika og chili. Toppet med revet ost. Vegansk serveres med vegansk ost

Onsdag d. 4. maj

Arabiske kalvekofta maskeret med nedkogt tomat sauce lavet med spidskommen, løg, porre, fennikel og frisk mynte serveret med perle cous cous med tomat og hakket spinat (serveret varm)

Vegetar/Vegansk: Røde linser og quinoa vendt med semidried tomater, rødløg, fennikel og feta. Toppet med frisk mynte

Torsdag d. 5. maj

Tern af mør nakkekam i sauce med rød karry, kokosmælk, løg, peberfrugter og grønne bønner. Toppet med springløg og frisk basilikum hertil løse ris toppet med ristede sesamfrø

Vegetar/Vegansk: Stegt tofu med peberfrugter, snitbønner, springløg og satay sauce

Fredag d. 6. maj

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

Vegetar/Vegansk: Vegetar veloute med asparges, blomkål, ærter og løg. Rundet af med vegansk fløde

