

## Menu – uge 20

Mandag d. 16. maj

Rød karry gullash med mørt oksekød, spinat, løg og porre. Toppet med forårsløg hertil jasminris med kokos

Vegetar/Vegansk: Mancha manteles: kikærter, søde kartoffel, løg, ananas, kartoffel, gulerødder, tomat, chili og nelliker. Toppet med mandler

Tirsdag d. 17. maj

Braiseret svinekæber i rødvin og rosmarin, perleløg og urter i sauce lavet med jus fra kødet serveret med mos af kartofler

Vegetar/Vegansk: Grillet champignon, aubergine, peberfrugter, rødløg og miks af bønner. Vendt med basilikum pesto og toppet med parmesan flager

Onsdag d. 18. maj

Kylling i tomatsauce lavet på egen jus, løg, porre, basilikum og tomater. Toppet med parmesanflager og serveret med pastapenne vendt i pesto

Vegetar/Vegansk: Rød karry med edamamebønner, pack choy, springløg, mangetout, bambum, peberfrugter og kokosmælk. Toppet med cashewnødder

Torsdag d. 19. maj

Kyllingefrikadeller med peberfrugter, purløg og krydderier serveret med kold kartoffelsalat med mormor dressing

Vegetar/Vegansk: Veggie deller lavet med knoldselleri, linser, løg, spinat og paprika. Anrettet med dampede kinakål på bunden

Fredag d. 20. maj

Pulled kalv med lækker marinade toppet med syltede peberfrugter og rødløg vendt i finthakket persille hertil friskbagt durum

Vegetar/Vegansk: Chokrut med hvidkål, løg, hvidløg og pulled vegansk kød

