

Menu – uge 21

Mandag d. 23. maj

Gris a la chasseur med svampe, perleløg og gulerødder i ringe serveret med ½ stegte kartofler med paprikaolie

Vegetar/Vegansk: Lima bønner med grøntsager a la chasseur med champignon, pastinak, perleløg, tomat og persille

Tirsdag d. 24. maj

Indisk gryde med mørt oksekød, spinat, yoghurt, løg, ingefær, karry og koriander hertil dampede jasmin ris

Vegetar/Vegansk: Indisk gryde med linser, spinat, løg, gulerødder, haricot verts, kokosmælk, tomat og feta

Onsdag d. 25. maj

Stegt mørkefilet i lækker sennepssauce serveret med små stegte kartofler

Vegetar/Vegansk: Portobello fyldt med søde kartofler, quinoa, grønne ærter og løg. Maskeret med sennepsdressing og toppet med purløg

Torsdag d. 26. maj

Lukket

Fredag d. 27. maj

Kyllingebryst med basilikum, mozzarella og porre i mild tomatsauce med egen jus, løg og krydderier serveret med lun perle cous cous med semidried tomater og hakket grønt

Vegetar/Vegansk: Pastaret med peberfrugter, fløde, tomat, paprika, oregano og mozzarella