

# Menu – uge 22

Mandag d. 30. maj

Stegte kyllinge overlår (2 stk per person) i nedkogt tomatsky med løg, tomater og porretoppe Cous cous vendt med friskhakket persille, mynte, agurker i små tern og sherrytomater

Vegetar/Vegansk: Vegetar gryde med gulerødder, haricot vert, løg, kartofler, majs, tomat, oliven og kapers. Runet af med vegansk fløde og græskerner på toppen

Tirsdag d. 31. maj

Helsteg svinefilet a la creme serveret med stegte kartofler i tern

Vegetar/Vegansk: Bønnemos af hvide bønner, veggie torts af broccoli og blomkål med syltede rødløg på toppen

Onsdag d. 1. juni

Stegte nudler med masser af grøntsager, kylling, gulerødder, forårsløg, porre, koriander, bønnespire, rød peber, broccoli i små toppe i lækker marinade

Vegetar/Vegansk: Vegetar wok med nudler og masser af grøntsager vendt i lækker sweet and sour sauce. Toppet med cashewnødder

Torsdag d. 2. juni

Boller i karry danish style med kokosmælk hertil dampede jasmin ris

Vegetar/Vegansk: Vegetar patties lavet af blomkål, rødbeder, kikærter, spinat og løg i lækker karrysauce

Fredag d. 3. juni

Chili con carne med magert dansk oksekød med chokolade, kidney/pinto bønner serveret med spinat tortillas

Vegetar/Vegansk: Vegetar chili lavet med soyakød, peberfrugter, kidney bønner, chili, kakao og løg

Fredag d. 18. marts

Pulled pork sandwich byg selv hertil brioche bolle, mikset salat, cole slaw og andet passende tilbehør

Vegetar/Vegansk: Grillet halloumi ost med ristede rødløg. Vegansk lavet med grillet tofu