

Menu – uge 23

Mandag d. 6. juni

Lukket

Tirsdag d. 7. juni

Bolognese med magert oksekød, tomat, egen jus, løg og oregano serveret med pasta penne vendt i olivenolie

Vegetar/Vegansk: Bolognese med tomat, løg, gulerødder, hvidløg, basilikum, oregano og soyakød

Onsdag d. 8. juni

Provence stegt kalkunbryst i lækker fyldig tomatsauce. Hertil stegte kartofler i store tern vendt i paprika olie

Vegetar/Vegansk: Stegt tofu i sweet and sour sauce med mange tout, peberfrugter, broccoli, rødløg og gulerødder

Torsdag d. 9. juni

Sweet and sour med gris med masser af grønt. Toppet med mange tout og peanuts serveret med basmatiris

Vegetar/Vegansk: fyldte squash med fetaost, skalotteløg, ærter, auberginer og ris maskeret med nedkogt tomatsauce

Fredag d. 10. juni

Kyllingeoverlår i grøn karry med forårsløg, peberfrugter, gulerødder, rødløg i både og kokosmælk hertil jasmin ris

Vegetar/Vegansk: Grillede rodfrugter i grøn karry med edamamebønner og forårsløg toppet med sesamfrø