

Menu – uge 24

Mandag d. 13. juni

Vildt Stroganoff med gulerødder i ringe, løg, fløde og champignon. Toppet med finthakket persille hertil dampede jasmin ris

Vegetar/Vegansk: Stroganoff med kikærter, perleløg, tomater, champignon, gulerødder, hvidløg og rosmarin. Vegansk udgave lavet med vegansk fløde

Tirsdag d. 14. juni

Kyllingebryst stegt med timian og citron (1 stk pr pers) Hertil ratatouille af tomat, auberginer, løg og squash serveret med små stegte kartofler vendt i olie og krydderier

Vegetar/Vegansk: Paella med veganske pølser, fuldkornsrís, løg, ærter, peberfrugter, gulerødder og safran

Onsdag d. 15. juni

Lasagne Bolognese lavet med dansk oksekød, tomater, oregano og egen jus. Toppet med lækker cremet bechamel med masser af ost

Vegetar/Vegansk: Lasagne vegetar med auberginer, løg, champignon, squash, peberfrugter, basilikum og lækker bechamel. Vegansk lavet med vegansk ost

Torsdag d. 16. juni

Koteletter af nakke i fad med lækker tomat/paprikasauce med bacon, fløde, løg og champignon toppet med bacon og persille serveret med luftig mos af kartofler

Vegetar/Vegansk: Æggekage med spinat, porre, ærter, fløde og ost. Anrettet med chipotle dressing og purløg

Fredag d. 17. juni

Beef Teriyaki, oksekød serveret i kraftig sauce med soya, brun farin, honning, ingefær, hvidløg, sprøde grøntsager, chili og persille hertil dampede ris med kommenfrø

Vegetar/Vegansk: Tofu teriyaki med gulerødder, kinaradiser, springløg, græskar, chili og tangsalat