

Menu – uge 25

Mandag d. 20. juni

Butterchicken lavet med ingefær, løg, tomater, courgetter og auberginer og kokosmælk. Toppet med ristede kikærter hertil dampede jasmin ris

Vegetar/Vegansk: Butter vegetar med tofu, kikærter, løg, tomat, courgetter og auberginer

Tirsdag d. 21. juni

Stegte karbonader med stuede sommergrønt lavet på fløde, løg og fond fra de grønne sager serveret med knuste kartofler smagt til med grov sennep, smør og friskhakket persille

Vegetar/Vegansk: Broccoli/blomkål karbonader med pure af bagte rødbeder hertil knuste kartofler

Onsdag d. 22. juni

Mørksej med citron sauce (fløde) og grillet fennikel i ¼ hertil hvedekerne salat med porre i snitter, peberfrugter og hakket bredbladet persille

Vegetar/Vegansk: Stegt knoldselleri med citronsauce og grillet fennikel

Torsdag d. 23. juni

Kofka af okse/kalv i nedkogt tomatsauce med løg, gulerødder, pimper og bladselleri serveret med perle cous cous med mynte, tomat concasse, squash og snittet grønkål

Vegetar/Vegansk: Vegetar kofta lavet på soya og plantebaseret kød

Fredag d. 24. juni

Svineskanker asiatisk braiseret med fennikel og forårsløg på toppen serveret med lune æggnudler vendt med lækker marinade og strimler af grønne sager

Vegetar/Vegansk: Asiatisk grillet grønt med quinoa hertil ægnudler lune i lækker marinade vendt ned strimler af grønt