

Menu – uge 26

Mandag d. 27. juni

Kalkuncuvetter stegt med rosmarin og citrus hertil sauce af egen jus hertil tabouleh af bulgur med courgette, gulerod, porre og snitte grønkål

Vegetar/Vegansk: Vegetar cassoulet med hvidbønner, løg, gulerødder, champignon, fennikel, hvidløg, timian og rosmarin

Tirsdag d. 28. juni

Marokkansk oksegryde med gulerødder, løg, kikærter, auberginer og varme krydderier serveret med dampede jasminris med gurkemeje

Vegetar/Vegansk: Marokkansk vegetar gryde med grønne linser, rødløg, squash, tomater, peberfrugter og appelsiner. Toppet med ristede nødder eller mandler

Onsdag d. 29. juni

Hjemmelavet frikadeller med lun agurkesalat hertil kartoffelsalat med mormordressing, agurker i små tern og radiser

Vegetar/Vegansk: Fyldte porto bello med kikærter, gulerødder, løg, hvidløg, hvidkål og pesto (u/ost) på toppen

Torsdag d. 30. juni

Barbeque stegt nakkekam med sauce barbeque hertil smørristede majs serveret med stegte kartoffelbåde vendt i olie, krydderier og persille

Vegetar/Vegansk: Grillet søde kartofler med hestebønnemos moss, grillet majs og grillet rødløg. Anrettet med BBQ sauce

Fredag d. 1. juli

Mexicanske fajitas med kylling, rødløg, sorte bønner og peberfrugter i strimer. Toppet med koriander og serveret med hjemmebagt durum

Vegetar/Vegansk: Mexikansk vegetar fajita pulled soya kød, peberfrugt, løg, chili, tomat kidney bønner og koriander