

# KØKKENCHEF FOR EN DAG



**Conrad Torres**

Logistisk- og lageransvarlig

En dag om måneden overlader vi køkkenchefens forklæde til en af vores dygtige kolleger.

I skal have mad, der smager af min barndom og som næsten er nationalretterne på Filippinerne.

## DAGENS RET

VARM RET

### Chicken abodo (1)

VEGETARISK VARM RET

### Tæmpeh adobo (1)

med grillet aubergine og svampe

HERTIL

Økologiske ris vendt med forårsløg og stegt hvidløg samt soyasauce med frisk rød chili (1)

## TILBEHØR

DET GRØNNE

Makaronisalat filippinsk style med grøn peberfrugt, cheddar ost, soja, gulerødder og sultana rosiner (1, 3, 7)

Vinaigrette-coleslaw af gulerødder, ananas, hvidkål, mayonnaise og abrikoser (3)

## DELIKATESSER

PÅLÆG

Æggekage med sesam, purløg, grillet aubergine og kartoffel (7)

Wienersalat med drueagurk, rødløg og kartoffel (7)

BRØD

Økologisk rugbrød og surdejsbrød fra Meyers Bageri (1)

## ALLERGENER



1. Gluten



2. Krebsdyr



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi