Menu uge 39

Mandag

Boller i karry tilsmagt med æbler og chutney serveret med ris
Edamame og aubergine i karry med grønt, tilsmagt med æbler og chutney serveret med ris
Rødbeder vendt med rucola, sennep og feta toppet med brombær
Feltsalat med bagte blomkål, rødløg og ristede majs fra kolbe
Estragon vinaigrette

Tirsdag

Vietnamesiske kyllingetacos med spicy miso mayo toppet med peanutknas
Vietnamesiske plantefarstacos med spicy miso mayo toppet med peanutknas
Blandet kål med gulerødder, koriander og syltet rødløg (god til tacos)
Spæde salater med sweet drops, karrysyltet champignon, forårsløg og soyaristede mandler

Onsdag

Hakkebøf med bløde løg og pebersauce serveret med ristede kartofler
Veganske grønsagsbøffer med bagte løg vendt med timian, serveret med ristede kartofler og basilikums dip
Pastasalat med pesto, peberfrugt, artiskokker og oliven
Hovedsalat med ærter, radiser og syrnet fløde (on the side)
Thousand Island

Torsdag

Cashew chicken serveret med dampede ris
Cashew soyaprotein serveret med dampede ris
Asiatisk broccolisalat med forårsløg, sugar snaps og sesam
Crisp salater med edamame, bønnespirer, ananas og daikon
Gomadressing

Fredag

Okse i trøffelsauce med svampe, bagte rødløg og timian serveret med pasta penne
Trøffelragout med tofu, svampe, bagte rødløg og timian serveret med pasta penne
Fransk bondesalat
Grønne salater med syltede cherrytomater, parmesanflager, agurk og blåbær
Sennepsvinaigrette