Menu uge 37 2026

Mandag
Frikadeller med kartofler i persillepesto og brun sovs
Plantefrikadeller med kartofler i persillepesto

Lun perlespeltsalat med broccoli, pære, blåskimmelcreme og valnødder
Fintsnittet spidskål med agurk, grønne æbler, dild & citron

Tirsdag
Rød karry med kylling, jasminris, sprøde grøntsager & thai-basilikum
Rød karry med tofu, jasminris, sprøde grøntsager & thai-basilikum

Marineret spidskål med bønnespirer, peanuts, sprøde skalotteløg & tamarind
Grønne salater med agurk, daikon, mynte & risvineddike
Sød-syrlig nam jim med chili, lime & palmesukker

Onsdag
Braiseret svinekød med puy-linser, glaserede gulerødder, dijonsky og salvie
Braiseret knoldselleri med puy-linser, glaserede gulerødder, dijonsky og salvie

Salat med jordskokker, hasselnødder, radicchio & sherryvinaigrette
Grønne salater med sprøde grønne bønner, fennikel, røde druer, kørvel & cidereddike
Estragonmayo

Torsdag
Kylling tagine med perlecouscous, abrikos, ristede mandler & harissa-yoghurt
Bagt græskar tagine med perlecouscous, abrikos, ristede mandler & harissa-yoghurt

Marokkansk kikærtesalat med granatæble, sorte oliven, soltørrede tomater & spidskommen
Hjertesalat, dadler, mynte, mandler & appelsinblomst-vinaigrette

Fredag
Koreansk oksekød med sesamnudler, kimchi, forårsløg & gochujangmayo
Koreanske svampe med sesamnudler, kimchi, forårsløg & gochujangmayo

Kålsalat med edamamebønner, sukkerærter, peanuts & ingefær-limedressing
Sprød pak choi-salat med asiatisk pære, radiser, shiso & risvineddike