Menu uge 44

Mandag

Mørbradgryde af gris med cocktailpølser og knuste kartofler
Svampegryde serveret med knuste kartofler

Pastasalat med artiskok, grillet peber og ruccola

Thousand island dressing

Tirsdag

Kylling i karry a la ristaffel med gule ris og cashewnødder
Linser og limabønner i karry a la ristaffel med gule ris og cashewnødder

Sprød kål med ananas, edameme og ristede kokosflager
Råkost af gulerod med rosiner, æble og citron

Sprød chiliolie

Onsdag

Kalkunoverlår stegt natten over serveret med perlebygotto
Blomkålsbøffer med brunet smør og ristede hasselnødder serveret med perlebygotto

Bagte rødbeder vendt i solbærvinaigrette, rød mizuna og ristede kerner

Løgmayo

Torsdag

Lasagne på okse
Veggie lasagne

Græsk salat med tomat, agurk, rødløg, oliven og feta

Hvidløgsyoghurt

Fredag

Pulled pork burgere serveret med ovnristede kartoffelbåde
Pulled planteprotein burgere serveret med ovnristede kartoffelbåde

Coleslaw

Sennepsmayo-yoghurt