KRAGERUP & KO
energien på bordet

Uge 46

Mandag

Varm ret:	Pulled beef burritos med rødløg og grillet peber
Vegetar/Vegan:	Bbq knoldselleri med cajunspice, rødløg og grillet peber
Spread og tilbehør:	Fladbrød, chimichurri og majs/avocadosalsa
	Ris med sorte bønner, forårsløg og citron
Salat:	Spidskål, grønkål, broccoli, avocado, granatæbler og tortillachips
Pålæg:	Landskinke med italiensk salat
	Salat med torskerogn, drueagurker og kapers

Tirsdag

Varm ret:	Klassisk bolognese med oksekød og grøntsager
Vegetar/Vegan:	Vegetar bolognese med sorte bønner, rodfrugter og svampe
Spread og tilbehør:	Persillepesto og parmesan
	Linguine pasta
Salat:	Hvidkål, grønkål, gulerødder, artiskokker, semitørrede tomater og balsamico
Pålæg:	Æg og rejer med mayonnaise
	Røget kalkun med creamcheese, paprika og urter

Onsdag

Varm ret:	Stegte kødboller med miso i teriyaki, ingefær og forårsløg
Vegetar/Vegan:	Misomarinerede østershatte, beder og mungbønner
Spread og tilbehør:	Syltede agurker med chili og ingefær
	Kartoffelsalat "asian style" med syltede gulerødder, ingefær, grøn chili, radiser, sesam og purløg
Salat:	Hjertesalat med edamame, gulerødder, kinaradise, plukket mynte og peanuts
Pålæg:	Rejesalat med asparges og urter
	Oksespegepølse med sky og løg

Torsdag

Varm ret:	Torsk med salsa criolla af tomat, peberfrugt og rødløg
Vegetar/Vegan:	Empanada med portobello, spinat, kidneybønner og søde kartofler
Spread og tilbehør:	Chimichurri
	Små stegte kartofler
Salat:	Grillet spidskål, rødbeder, peberfrugt, rødløg og radicchio
Pålæg:	Roastbeef med remoulade og ristede løg
	Hønsesalat med svampe og asparges
Kage:	Cookie med hindbær, hvid chokolade og lakrids

Fredag

Varm ret:	Svampelasagne med bacon, majs og spinat
Vegetar:	Svampelasagne med hvide bønner, majs, feta og spinat
Vegan:	Svampelasagne med hvide bønner, majs, tofu og spinat
Spread og tilbehør:	Peberpesto og trøffelcreme
Salat:	Panzanella af palmekål, bagte rodfrugter, tomater, mozzarella og croutoner
Pålæg:	Æggesalat med karry og karse
	Fennikelsalami med sour cream n onion og syltede rødløg

Allergene informationer kan fås via link på vores hjemmeside eller ved personlig/telefonisk henvendelse