



## Uge 49

### Mandag

Varm ret: Tandoori krydret kylling  
Vegetar/Vegan: Quinoadeller med tandoori, peberfrugter og røde linser  
Spread og tilbehør: Raita, grøn tomat chutney og papadums  
"Gun powder" kartofler med forårsløg  
Salat: Snittet kål, agurk, tomat, syltet rødløg og ristet kokos  
Pålæg: Rejesalat med karry og æbler  
Rullepølse med italiensk salat

### Tirsdag

Varm ret: Moussaka af oksekød med auberginer og kartoffel  
Vegetar: Moussaka med grillede grøntsager og hvide bønner  
Vegan: Moussaka med grillede grøntsager, hvide bønner og cashewcreme  
Spread og tilbehør: Tzatziki med mynte og haydari af peberfrugter og feta  
Salat: Græsk salat med tomat, feta, rødløg og oliven  
Pålæg: Gl. dags oksebryst med pickles og peberrod  
Tunsalat med kapers og dild

### Onsdag

Varm ret: Southern fried chicken burger i pretzelbolle  
Vegetar/Vegan: Vegetar burger med svampe og black beans i pretzelbolle  
Spread og tilbehør: Honey mustard, Bbq sauce og syltede agurker  
Mac n cheese med cheddar, mozzarella, løg og svampe  
Salat: Grønkål, hjertesalat, rugbrødscROUTONER, green goddess dressing og radiser  
Pålæg: Æg med rejer og urtemayonnaise  
Oksespegepølse med remoulade og ristede løg

### Torsdag

Varm ret: Torskekrebnetter med kapers, citron og purløg  
Vegetar: Empanada med kartofler, kikærter, karry, feta, kapers og citron  
Vegan: Empanada med kartofler, kikærter, karry, tofu, kapers og citron  
Spread og tilbehør: Tartarsauce, grønærtepuré, citroner og remoulade til de kræsne  
Kartoffelbåde med urtesalt  
Salat: Spidskål, grønkål, ærter, radiser, feta og tranebær  
Pålæg: Kold kamsteg med rødkål og senneps creme  
Skinkesalat med kartofler og purløg  
Kage: Oreo kage

### Fredag

Varm ret: Langtidsstegt kalvebryst "Esterhazy" med urter og citron  
Vegetar/Vegan: Butterdejs Wellington med søde kartofler, hvide bønner og porrer  
Spread og tilbehør: Salsa verde  
Stegte kartofler og rodfrugter  
Salat: Frissé med blomkål, oliven og grønne bønner  
Pålæg: Røget ørred med røræg  
Kyllingebryst med urter og peberpesto

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