

MENU UGE/WEEK 34

MANDAG/MONDAY

Ginger chicken

Ginger chicken

VEGANSK/VEGAN

Ginger tofu med auberginer

Ginger tofu with eggplants

Ris

Rice

TIRSDAG/TUESDAY

Ragout med svinekød & chorizo

Ragout with pork & chorizo

VEGETARISK/VEGETARIAN

Svamperagout

Mushroom ragout

Knuste kartofler

Crushed potatoes

ONSDAG/WEDNESDAY

Lasagne med oksekød, grøntsager, pesto & ost

Lasagna with beef, vegetables, pesto & cheese

VEGETARISK/VEGETARIAN

Ristet gnocchi med græskar, løg, oliven, persille & parmesan

Roasted gnocchi with pumpkin, onion, olives, parsley & parmesan

TORSDAG/THURSDAY

Kylling korma

Chicken korma

VEGANSK/VEGAN

Aloo gobi

Aloo gobi

Ris

Rice

KAGE/SØDT

CAKE/SWEET

FREDAG/FRIDAY

Græske frikadeller med feta, soltørret tomat & oliven

Greek meatballs with feta, sun-dried tomato & olives

VEGETARISK/VEGETARIAN

Butterdejstærte med spinat & feta

Puff pastry pie with spinach & feta

Ovnbagte kartoffelbåde med oregano & hvidløg

Oven-baked potato wedges with oregano & garlic

Hver dag serveres et udvalg af 2-3 pålægsvarianter med tilbehør & hjemmesylt, 3-4 fyldige salater, ost, 2 slags brød, palæobrød & hver torsdag serveres kage i stedet for ost

Every day a selection of 2-3 cold cuts is served with side dishes & homemade pickled garnish, 3-4 rich salads, cheese, 2 kinds of bread, paleo bread & every Thursday cake is served instead of cheese