



Uge 16

Mandag

Butter chicken
Mangochutney, tomatraita, naanbrød
Ris pilaf med stegte løg, linser og kardemomme
Grønkål, butternut squash, mango og græskarkerner
Pålæg: Røget rullepølse med sky og løg
Wienersalat med kartofler og sennep
Vegetar/ Vegan: Grillet spidskål med linser, hasselnødder og karrysauce

Tirsdag

Tagine af kalvekød med kikærter, abrikoser, mandler og mynte
Harissa og mynteyoghurt
Perle cous cous med grillede grøntsager og granatæbler
Vandmelon, agurker, bagte rødløg, spinat, dukkah og feta
Pålæg: Skaldyrssalat med avocado og brøndkarse
Rosmarinskinke med soltørret tomat pesto
Vegetar/Vegan: Tagine af grøntsager med kikærter, abrikoser, mandler og mynte

Onsdag

🐷 Forloren hare med bacon
Agurkesalat, tyttebærkompot og skysauce
Kartofler med urter
Spidskål, grønne asparges, radiser og æbler
Pålæg: Pastrami med peberpesto
Ørredsalat med æbler og dild
Vegetar/ Vegan: Portobello "farsbrød" med auberginer og kikærter

Torsdag

Karibisk inspireret menu
Cajunstegt tun med chipotlemayonnaise og mangosalsa
Limemarineret laks med avocadocreame og cajunmajs
Kyllingespyd med jerk spice og habanero hotsauce
Quinoa med sweet potatoes, tigerrejer, sorte bønner og avocado
Hjertesalat med mango, popcorn, cheddar, radiser og Caesardressing
Pålæg: Kamsteg med rødkål og sennepscreme
Hønsesalat med abrikoser, karry og bladselleri
Kage: Rabarbersnitter
Vegetar/Vegan: Sweet potatoes med jerk spice og black-bean-salsa med majs

Fredag

🐷 Pulled pork med chipotle Bbq sauce
Tortillas, guacamole og brændt tomat salsa
Kartoffelsalat med røget chili, majs, avocado, feta, bladselleri og forårsløg
Coleslaw af flere slags kål, gulerødder, sorte bønner og rødløg
Pålæg: Æggesalat med grønne ærter og karse
Roastbeef med pickles og syltede rødløg
Vegetar/ Vegan: Pulled østershatte, linser og svampe med chipotle Bbq sauce

Hver dag leveres desuden:

Salatbar med 6 forskellige ingredienser (mandag leveres hjemmelavet dressing til hele ugen)

3 slags ost med hjemmesyltet tilbehør

Økologisk emmerys rugbrød og langtidshævet hjemmebagt brød

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

Kragerup & Ko ApS

Telefon: 44666672

mad@kragerupogko.dk

www.kragerupogko.dk