



Uge 18

Mandag

Kyllingespyd med za'atar
Myntepesto med grøn chili og tahindressing
Marinerede kartofler med grillede grøntsager, citronolie og ristede kikærter
Broccoli crunch salat med gulerødder, dadler, tahin og persille
Pålæg: Laksesalat med purløg og asparges
Spegepølse med soltørret tomat og cream cheese med paprika og urter
Vegetar: Grillet spidskål med za'atar, feta og marinerede kikærter
Vegan: Grillet spidskål med za'atar, tofu og marinerede kikærter

Tirsdag

Flank steak med tomatsauce, rødløg og kapers
Persillepesto
Pasta med auberginer, tomater, oregano og basilikum
Rød spidskål, cherrytomater, rød peber og mozzarella
Pålæg: Madagaskar peber paté med cornichoner
Honningskinke med italiensk salat
Vegetar/ Vegan: Polenta med soltørret tomat, porrer og østershatte

Onsdag

Kalv i massaman curry med kokosmælk, søde kartofler, tamarind og peanuts
Kokos-koriander chutney
Hvide ris med kokos
Spidskål med vandmelon, edamame, agurk og cashewnødder
Pålæg: Salat af røget ørred, radiser og grønne æbler
Kamsteg med grov sennep og agurkesalat
Vegetar/ Vegan: Samosa med søde kartofler, løg, hvide bønner og rød karry

Torsdag

Laksefrikadeller med urter og grøntsager
Grov remoulade med urter
Marinerede kartofler med fetacreme, kapers, agurk og radiser
Caesar salat med croutoner og parmesan
Pålæg: Roastbeef med pickles og peberrod
Hønsesalat med asparges og svampe
Kage: Cookie med hvid chokolade, miso og sort sesam
Vegetar: Løgtærte med kartofler, spinat og mozzarella
Vegan: Løgtærte med kartofler, spinat og cashewcreme

Fredag

Flæskestegssandwich med briochebolle
Agurkesalat, råmarineret rødkål og sennepsmayonnaise
Stegte kartofler med rosmarinsalt
Sommerkål, agurker, feta, græskarkerner, æbler og østershatte
Pålæg: Kartoffelmad med tomat og mayonnaise
Tun i tomat med dild
Vegetar/ Vegan: Grøntsagspatty med hvide bønner, svampe, røget paprika og porrer

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