

Uge 46

Mandag

Svenske kødboller

Klassiske, saftige kødboller i cremet sauce med hjemmelavet kartoffelmos, grønne ærter og tyttebær.

Vegetar

Grøntsagsboller i flødesauce

Smagfulde boller af grøntsager og urter, serveret med kartoffelmos, grønne ærter og tyttebær.

Tirsdag

Jerk kylling

Langtidsmarineret kylling i krydret jamaicansk jerk-marinade. Serveret med ris, sorte bønner og cremet coleslaw.

Vegetar

Jerk aubergine

Grillet aubergine med samme varme krydderier, serveret med ris, sorte bønner og coleslaw.

Onsdag

Ramen med miso og svampe

En fyldig og aromatisk bouillon på miso og svampe, toppet med lynkimchi, friske urter og nudler.

Dagens kage

Æble- og pærekage

En klassisk, sød og sprød kage bagt med danske æbler og pærer.

Torsdag

Biksemad

Hjemmelavet biksemad af mørt kød og kartofler, serveret med syltede rødbeder, spejlæg, løg og Worcestersauce.

Vegetar

Knoldselleri og sorte bønner

En grøn version af klassikeren – sprødstegt knoldselleri og bønner med rødbeder, spejlæg, løg og Worcestersauce.

Fredag

Shawarma

Krydret og saftig shawarma serveret i fladbrød med kål, løg, tomat, sumak og tahindressing.

Vegetar

Ingrid-ærte shawarma

Plantebaseret version med Ingrid-ærter, kål, tomat, løg, sumak og cremet tahindressing.

Week 46

Monday

Swedish Meatballs

Tender, classic Swedish meatballs in creamy gravy, served with mashed potatoes, green peas and lingonberries.

Vegetarian

Vegetable Balls in Cream Sauce

Delicate vegetable and herb balls served with mashed potatoes, green peas and lingonberries.

Tuesday

Jerk Chicken

Marinated chicken slow-cooked in spicy Jamaican jerk sauce. Served with black beans, rice and creamy coleslaw.

Vegetarian

Jerk Aubergine

Grilled aubergine with warm island spices, served with black beans, rice and coleslaw.

Wednesday

Ramen with Miso and Mushrooms

A rich, umami-packed broth with mushrooms and miso, topped with quick kimchi, fresh herbs and noodles.

Today's Cake

Apple and Pear Cake

Traditional Danish apple and pear cake with a golden crust.

Thursday

“Biksemað”

A Danish comfort classic – pan-fried potatoes, onions and tender meat, topped with fried egg, pickled beets and Worcestershire sauce.

Vegetarian

Celeriac and Black Beans

A hearty vegetarian twist with roasted celeriac, black beans, pickled beets, fried egg and Worcestershire sauce.

Friday

Shawarma

Spiced and juicy shawarma served in flatbread with cabbage, onions, tomatoes, sumac and tahini dressing.

Vegetarian

Ingrid Pea Shawarma

Plant-based shawarma with Ingrid peas, tomatoes, cabbage, onions, sumac and tahini dressing.

