

Uge 4

Mandag

Kalvecuvette serveret med rødvinssauce, møre kartofler og grønne bønner

Grøn ret

Saltbagt selleri med rødvinssauce, møre kartofler og grønne bønner

Tirsdag

Porchetta arrosto serveret med cremet perlebygotto med græskar og grillet zucchini, toppet med ricottacreme og frisk basilikum

Grøn ret

Ovnbagt butternut squash serveret med cremet perlebygotto med græskar og grillet aubergine, toppet med ricottacreme og frisk basilikum

Onsdag

Grillet aubergine serveret med fetacreme, ristede kikærter og harissa olie, toppet med mynte og sprøde kerner

Dagens kage: **Gulerodskage**

Torsdag

Dagens fisk med bønnecreme, bagte rødbeder og gulerødder, serveret med urteolie og frisk kørvel

Grøn ret

Urtebagt spidskål med bønnecreme, bagte rødbeder og gulerødder, serveret med urteolie og frisk kørvel

Fredag

Kylling tikka masala i krydret tomatsauce

Grøn ret

Paneer tikka masala i krydret tomatsauce

Week 4

Monday

Veal cuvette served with red wine sauce, potatoes and green beans

Green dish

Salt baked celeriac with red wine sauce, potatoes and green beans

Tuesday

Porchetta arrosto served with creamy pearl barley risotto with pumpkin and grilled zucchini, topped with ricotta cream and fresh basil

Green dish

Roasted butternut squash served with creamy pearl barley risotto with pumpkin and grilled aubergine, topped with ricotta cream and fresh basil

Wednesday

Grilled aubergine served with feta cream, roasted chickpeas and harissa oil, finished with mint and seeds

Cake of the day: **Carrot cake**

Thursday

Fish of the day with bean cream, roasted beets and carrots, served with herb oil and chervil

Green dish

Herb baked pointed cabbage with bean cream, roasted beets and carrots, served with herb oil and chervil

Friday

Chicken tikka masala in spiced tomato sauce

Green dish

Paneer tikka masala in spiced tomato sauce

