

GLOBETROTTER

Uge/Week 04

Mandag, Tirsdag - Monday, Tuesday

Amerikansk Cajun Blackened karmeliseret svinekortelet med en cremet maque Choux, råstegte sweet potato hertil friske forårsløg og hakket persille

Vegetar:

American Cajun Blackened karmeliseret bøf af aubergine med en cremet maque Choux, fried sweet potato hertil friske forårsløg og hakket persille

Onsdag/Wednesday

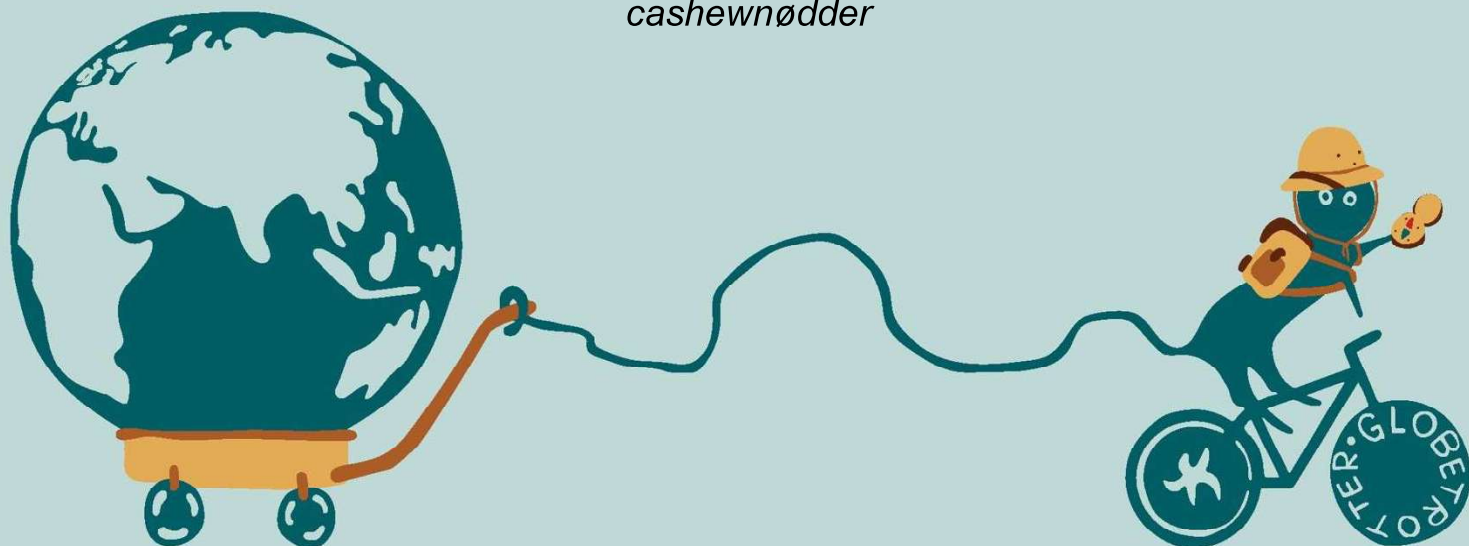
Krydret peruviansk Tacu Tacu toppet med spejlæg og hakket persille hertil salsa criolla on the side

Torsdag og Fredag - Thursday and Friday

Asiatisk Stir fry nudler serveret med krydret kylling og edamame hertil fyldig peanut sauce toppet med friske koriander og hakket cashewnødder

Vegetar:

Asiatisk Stir fry nudler serveret med krydret soya protein og edamame bønner hertil fyldig peanut sauce toppet med friske koriander og hakket cashewnødder



HOMEBOUND

Uge/week 04

Mandag/Tirsdag/Monday/Tuesday

Saftig citron marinerer dansk kylling serveret med fuldkorns pasta vendt i løvstikke pesto toppet med ristede kerner hertil sprød bitter salat

Juicy lemon marinated Danish chicken served with whole grain pasta tossed in lovage pesto topped with toasted seeds and a crispy bitter salad

Onsdag/Wednesday

Dansk ristaffel af soya protein med grillet blomkål og sæsonens sprøde grøntsager toppet med friske urter

Danish rice table of soy protein with grilled cauliflower and crispy seasonal vegetables topped with fresh herbs

Torsdag/Fredag/Thursday/Friday

Langtids øl braiseret juicy kalveskank serveret i egen skysauce med stegte kartofler og toppet honning glaserede rodfrugter

Long-term beer braised juicy veal shank served in its own cloud sauce with roast potatoes and topped with honey glazed root vegetables

