

KAYS

VERDENSKØKKEN

10

MANDAG Krydrede spanske albondigas af oksekød i aromatisk tomatsauce, serveret med al dente spaghetti, toppet med revet parmesan og frisk basilikum. (1+2+6+13)

Grøn ret: Krydrede spanske vegetardeller i aromatisk tomatsauce, serveret med al dente spaghetti, toppet med revet ost og frisk basilikum. (1+2+6+13)

TIRSDAG Kalkun cordon bleu med cremet paprikasauce, saltbagte kartofler og grillet vinterkål. (1+6+13)

Grøn ret: Ristet tofu med cremet tomatsauce, saltbagte kartofler og grillet vinterkål. (7+13)

ONSDAG Vegansk aromatisk indisk blomkålscurry med kartofler og linser, serveret med brune ris, toppet med ristet kokos og frisk koriander. Hertil hjemmelavet fladbrød. (13+15)

TORSdag Skotsk langtidsøl-braiseret oksegryde fyldt med bønner og rodfrugter, serveret med grov kartoffelmos og toppet med grillet græskar, tomater og friske urter. (6+10+13+15)

Grøn ret: Skotsk langtidsøl-braiseret bønnegryde med rodfrugter, serveret med grov kartoffelmos og toppet med grillet græskar, tomater og friske urter. (6+10+13+15)

FREDAG Byg-selv flæsketegsburger med hjemmelavet rødkål, syltede agurker og sennepsmayo. (1+2+11)

Grøn ret: Byg-selv veggieburger med hjemmelavet rødkål, syltede agurker og sennepsmayo. (1+2+11)

KAYS

VERDENSKØKKEN

10

MONDAY Spicy Spanish albondigas made with beef in aromatic tomato sauce, served with al dente spaghetti, topped with grated Parmesan and fresh basil. (1+2+6+13)

Green dish: Spicy Spanish vegetarian meatballs in aromatic tomato sauce, served with al dente spaghetti, topped with grated cheese and fresh basil. (1+2+6+13)

TUESDAY Turkey cordon bleu with creamy paprika sauce, salt-baked potatoes, and grilled winter cabbage. (1+6+13)

Green dish: Roasted tofu with creamy tomato sauce, salt-baked potatoes, and grilled winter cabbage. (7+13)

WEDNESDAY Vegan aromatic Indian cauliflower curry with potatoes and lentils, served with brown rice, topped with toasted coconut and fresh coriander. Accompanied by homemade flatbread. (13+15)

THURSDAY Scottish long-aged beer-braised beef stew with beans and root vegetables, served with coarse mashed potatoes and topped with grilled pumpkin, tomatoes, and fresh herbs. (6+10+13+15)

Green dish: Scottish long-aged beer-braised bean stew with root vegetables, served with coarse mashed potatoes and topped with grilled pumpkin, tomatoes, and fresh herbs. (6+10+13+15)

FRIDAY Build-your-own pork roast burger with homemade red cabbage, pickled cucumbers, and mustard mayo. (1+2+11)

Green dish: Build-your-own veggie burger with homemade red cabbage, pickled cucumbers, and mustard mayo. (1+2+11)