

- UGE 10 -

Sandwich og salater:
Se dagens udvalg i Cafe Nabo & Grab n' Go køleskabet



MANDAG Larb moo – Autentisk thailandsk ret med saftigt svinekød, friske krydderurter og en afbalanceret dressing. Serveret med jasminris.

Grøn ret: Tofu marineret i soya og lime med friske urter. Serveret med jasminris.



TIRSDAG Klassisk pasta bolognese med friske urter og rigeligt parmesanost.

Grøn ret: Pasta med linsebolognese – en fyldig, vegetarisk version med linser og urter.

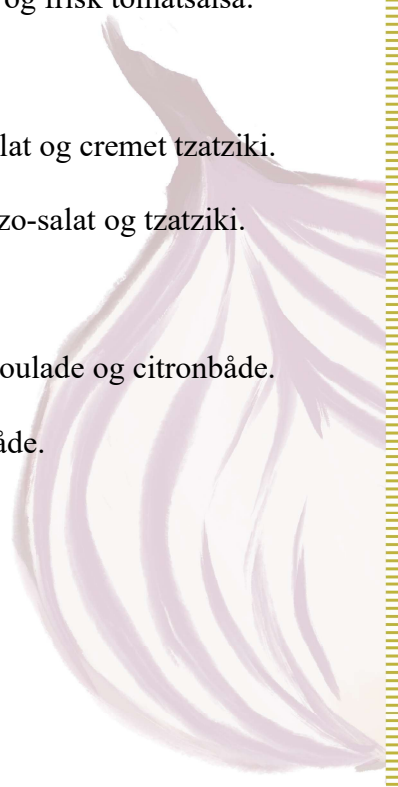
ONSDAG Burrito fyldt med bønner, søde kartofler, ost, guacamole og frisk tomatsalsa.

TORSDAG Græsk farsbrød med krydret fyld, serveret med orzo-salat og cremet tzatziki.

Grøn ret: Kikærtfarsbrød med urter og krydderier, serveret med orzo-salat og tzatziki.

FREDAG Fiskefrikadeller med bløde kartofler, klassisk selleri-remoulade og citronbåde.

Grøn ret: Vegetardeller med kartofler, selleri-remoulade og citronbåde.



WEEK 10

Sandwiches & Salads

See today's selection in *Café Nabo* and the *Grab 'n' Go* fridge.



MONDAY Larb moo – Authentic Thai dish with tender pork, fresh herbs, and a balanced dressing. Served with jasmine rice.

Green dish: Tofu marinated in soy and lime with fresh herbs. Served with jasmine rice.

TUESDAY Classic pasta bolognese with fresh herbs and plenty of Parmesan cheese.

Green dish: Pasta with lentil bolognese – a hearty vegetarian version with lentils and herbs.

WEDNESDAY Burrito filled with beans, sweet potatoes, cheese, guacamole, and fresh tomato salsa.

THURSDAY Greek meatloaf with spiced filling, served with orzo salad and creamy tzatziki.

Green dish: Chickpea meatloaf with herbs and spices, served with orzo salad and tzatziki.

FRIDAY Fish cakes with soft potatoes, classic celeriac remoulade, and lemon wedges.

Green dish: Vegetable cakes with potatoes, celeriac remoulade, and lemon wedges.

