

Uge 10

MANDAG

Stegt lammebryst i varme krydderier, serveret med bulgursalat, let syltet kål og rødløg, samt za'tar og sumak.

Grøn ret: Tofu marineret i varme krydderier og stegt, serveret med bulgursalat, let syltet kål og rødløg, samt za'tar og sumak.

TIRSDAG

Stegt kalkuncuvette med brun sauce smagt til med tyttebær, hertil stegte kartofler i frisk rosmarin.

Grøn ret: Stegt svampebøf med cremesauce smagt til med citron, hertil stegte kartofler med frisk rosmarin og tyttebær.

ONSDAG

Dall på røde linser med masser af ingefær og intens varme fra krydderier, serveret med dampede ris. Hertil en frisk raita på yoghurt og koriander.

TORSdag

Stegt medister med stuede kartofler, agurkesalat og grov sennep.

Grøn ret: Vegansk rødbedebøf med stuede kartofler, agurkesalat og grov sennep.

FREDAG

Mamma Mia – Porchetta-rullesteg med lun kartoffelsalat spækket med friske krydderurter og ristede mandler.

Grøn ret: Kåldolme fyldt med hvid bønnefars smagt til med friske krydderurter, serveret med lun kartoffelsalat med friske krydderurter og ristede mandler.

Week 10



MONDAY

Roasted lamb breast with warm spices, served with bulgur salad, lightly pickled cabbage and red onion, za'tar, and sumac.

Green dish: Tofu marinated in warm spices and pan-fried, served with bulgur salad, lightly pickled cabbage and red onion, za'tar, and sumac.

TUESDAY

Roasted turkey cuvette with brown sauce flavored with lingonberries, accompanied by roasted potatoes with fresh rosemary.

Green dish: Pan-fried mushroom steak with cream sauce flavored with lemon, accompanied by roasted potatoes with fresh rosemary and lingonberries.

WEDNESDAY

Red lentil dahl with plenty of ginger and intense heat from spices, served with steamed rice. Accompanied by a fresh raita of yogurt and coriander.

THURSDAY

Fried medister sausage with stewed potatoes, cucumber salad, and coarse mustard.

Green dish: Vegan beetroot steak with stewed potatoes, cucumber salad, and coarse mustard.

FRIDAY

Mamma Mia – Porchetta roast with warm potato salad packed with fresh herbs and toasted almonds.

Green dish: Cabbage dolma filled with white bean farce seasoned with fresh herbs, served with warm potato salad with fresh herbs and toasted almonds.

