

KAYS

VERDENSKØKKEN

16

Mandag

Thai kylling i cremet peanutsauce med varme krydderier, serveret med duftende jasminris og toppet med forårsløg samt saltristede, let røgede peanuts. Hertil asiatisk coleslaw vendt i frisk mangodressing og lime a part $(4+7+13+15)$

Grøn ret

Thai tofu i cremet peanutsauce med dyb umami, serveret med jasminris og toppet med forårsløg samt saltristede peanuts. Hertil asiatisk coleslaw med mangodressing og lime a part $(4+7+13+15)$

Tirsdag

Saftige frikadeller med ekstra grønt, serveret med cremet kold kartoffelsalat med purløg, dild, rødløg og sprøde radiser, toppet med ærteskud. Hertil syltede agurker og dijonsennep a part $(1+2+6+11+13)$

Grøn ret

Grønne flækærte deller med fylde og bid, serveret med cremet kartoffelsalat og friske urter, toppet med ærteskud. Hertil syltede agurker og dijonsennep a part $(1+2+6+11+13)$

Onsdag

Fyldig tacosuppe med masser af bønner og grøntsager, rund og varm i smagen, toppet med revet cheddar og forårsløg. Hertil sprøde tortillachips og lime a part $(6+13+15)$

Torsdag

Kalkun bigos med frisk kål og sauerkraut, langsomt simret med svampe, hvidvin og krydderier, serveret med cremet kartoffelmos og toppet med persille. Hertil blommekompot a part $(6+13+15)$

Grøn ret

Limabønne bigos med kål og sauerkraut, fyldt med varme og syre, serveret med cremet kartoffelmos og persille. Hertil blommekompot a part $(6+13+15)$

Fredag

Jysk bøfsandwich med saftig oksebøf i brun sovs og bløde løg, serveret i bolle og med sprøde kartoffelchips. Hertil klassisk tilbehør og ekstra brun sovs a part $(1+2+6+11+13)$

Grøn ret

Vegetarisk bøfsandwich på sojaprotein med vegansk brun sovs og bløde løg, serveret i bolle med kartoffelchips. Hertil klassisk tilbehør og ekstra sovs a part $(1+2+6+11+1)$

KAYS

VERDENSKØKKEN

16

Monday

Thai chicken in a creamy peanut sauce with warm spices, served with fragrant jasmine rice and topped with spring onions and salted, lightly smoked peanuts. Asian coleslaw with mango dressing and lime on the side *(4+7+13+15)*

Green dish

Thai tofu in a rich peanut sauce with deep umami, served with jasmine rice and topped with spring onions and roasted peanuts. Asian coleslaw with mango dressing and lime on the side *(4+7+13+15)*

Tuesday

Juicy Danish meatballs with extra vegetables, served with creamy cold potato salad with chives, dill, red onion and crisp radishes, topped with pea shoots. Pickled cucumbers and Dijon mustard on the side *(1+2+6+11+13)*

Green dish

Split pea patties with texture and depth, served with creamy potato salad and fresh herbs, topped with pea shoots. Pickled cucumbers and Dijon mustard on the side *(1+2+6+11+13)*

Wednesday

Hearty taco soup packed with beans and vegetables, warm and comforting, topped with grated cheddar and spring onions. Tortilla chips and lime on the side *(6+13+15)*

Thursday

Turkey bigos with fresh cabbage and sauerkraut, slow simmered with mushrooms, white wine and spices, served with creamy mashed potatoes and parsley. Plum compote on the side *(6+13+15)*

Green dish

Butter bean bigos with cabbage and sauerkraut, rich and balanced, served with creamy mashed potatoes and parsley. Plum compote on the side *(6+13+15)*

Friday

Danish beef sandwich with juicy beef patty in rich brown gravy and soft onions, served in a bun with crisp potato chips. Classic toppings and extra gravy on the side *(1+2+6+11+13)*

Green dish

Vegetarian sandwich with soy protein patty in vegan gravy and soft onions, served in a bun with potato chips. Classic toppings and extra gravy on the side *(1+2+6+11+13)*