

Uge 20

Mandag

Penne pasta med soltørrede tomater og kylling i syrlig og cremet fetasauce, vendt med friske krydderurter som basilikum, oregano og persille samt ristede hasselnødder (1+6+9+15)

Grøn ret

Penne pasta med soltørrede tomater og bløde smørbønner i cremet fetasauce, vendt med basilikum, oregano, persille og ristede hasselnødder (1+6+9+15)

Tirsdag

Køfte på oksekød med tempereret kartoffelsalat, yoghurt og masser af frisk persille og sumak (1+2+6+15)

Grøn ret

Linsekøfte med tempereret kartoffelsalat, yoghurt samt persille og sumak (6+15)

Onsdag

Cremet puré af hvide bønner og syltede artiskokker, smagt til med oregano og salvie, serveret med stegte svampe gratineret med ost (15)

Torsdag

Kristi Himmelfart – Lukket

Fredag

Bao buns med confiteret and, sprøde grøntsager og ristede sesamfrø (1+6+8+15)

Grøn ret

Bao buns med tofu, friske grøntsager og sesam (1+6+8+15)

Week 20

Monday

Penne pasta with sun dried tomatoes and chicken in a tangy creamy feta sauce, tossed with fresh herbs including basil, oregano and parsley, finished with roasted hazelnuts
(1+6+9+15)

Green dish

Penne pasta with sun dried tomatoes and butter beans in a creamy feta sauce, tossed with basil, oregano, parsley and roasted hazelnuts (1+6+9+15)

Tuesday

Beef k fte served with warm potato salad, yoghurt and plenty of fresh parsley and sumac
(1+2+6+15)

Green dish

Lentil k fte served with warm potato salad, yoghurt, parsley and sumac (6+15)

Wednesday

Creamy pur e of white beans and pickled artichokes flavoured with oregano and sage, served with pan roasted mushrooms gratinated with cheese (15)

Thursday

Ascension Day – Closed

Friday

Bao buns with confit duck, crisp vegetables and toasted sesame seeds (1+6+8+15)

Green dish

Bao buns with tofu, fresh vegetables and sesame (1+6+8+15)