

# KAYS

## VERDENSKØKKEN

UGE 25

### Globetrotter

#### MANDAG / TIRSDAG

Japansk teriyakikylling med dampet ris, toppet med sprød rødkålsalat vendt med edamame og knasende bønnespirer. Hertil sødmefuld teriyakisauce og frisk chilisauce. (1+7+8+13+15)

#### GRØN RET

Japansk teriyakitofu med dampet ris, toppet med sprød rødkålsalat vendt med edamame og knasende bønnespirer. Hertil sødmefuld teriyakisauce og frisk chilisauce. (1+7+8+13+15)

#### ONSDAG

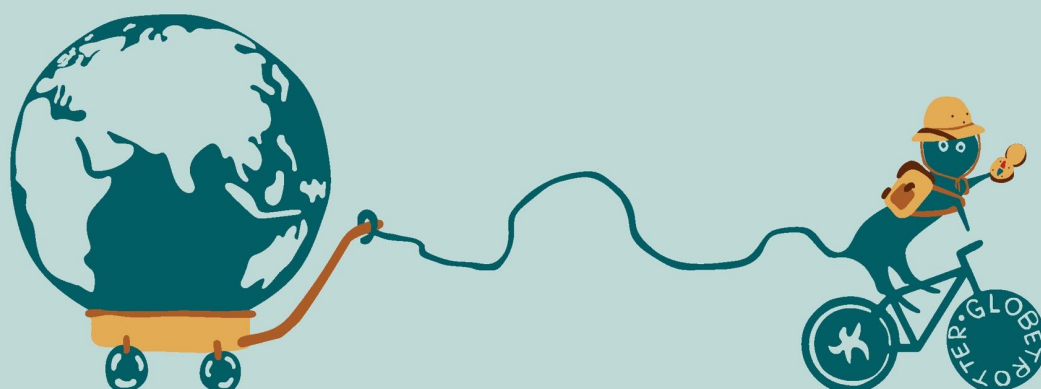
Thailandsk pad krapow med seje nudler og masser af sprøde grøntsager, toppet med silkeblødt æg og en frisk bønnespirersalat. Hertil sprød thaiagurkesalat. (1+2+6+7+8+13+15)

#### TORSDAG / FREDAG

Marokkansk lammetagine braiseret med sæsonens grøntsager og tørret abrikos, serveret med grov couscous vendt med urter og toppet med drænet yoghurt drysset med sød chili. Hertil grøntsalat vendt med sumak og citron. (1+6+13+15)

#### GRØN RET

Marokkansk svampetagine braiseret med sæsonens grøntsager og tørret abrikos, serveret med grov couscous vendt med urter og toppet med drænet yoghurt drysset med sød chili. Hertil grøntsalat vendt med sumak og citron. (1+6+13+15)



# KAYS

## VERDENSKØKKEN

WEEK 25

### Globetrotter

#### MONDAY / TUESDAY

Japanese teriyaki chicken with steamed rice, topped with crisp red cabbage salad tossed with edamame and crunchy bean sprouts. With sweet teriyaki sauce and fresh chilli sauce. (1+7+8+13+15)

#### GREEN DISH

Japanese teriyaki tofu with steamed rice, topped with crisp red cabbage salad tossed with edamame and crunchy bean sprouts. With sweet teriyaki sauce and fresh chilli sauce. (1+7+8+13+15)

#### WEDNESDAY

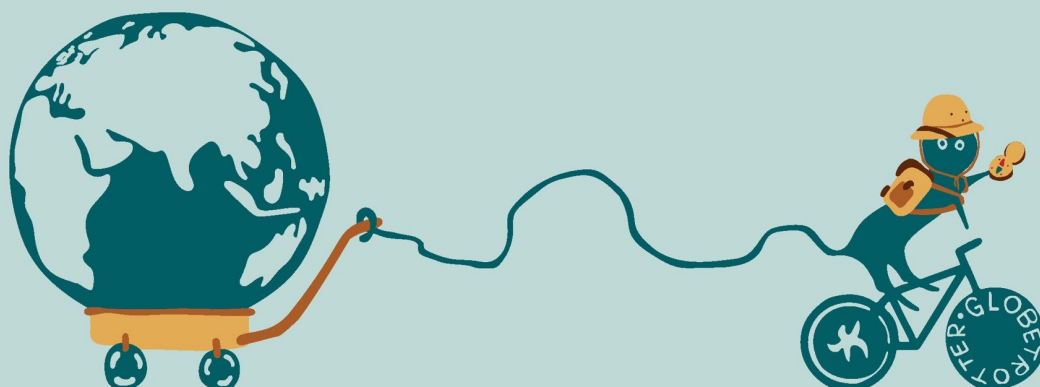
Thai pad krapow with chewy noodles and plenty of crisp vegetables, topped with a silky soft egg and a fresh bean sprout salad. With crisp Thai cucumber salad. (1+2+6+7+8+13+15)

#### THURSDAY / FRIDAY

Moroccan lamb tagine braised with seasonal vegetables and dried apricot, served with coarse couscous tossed with herbs and topped with drained yoghurt sprinkled with sweet chilli. With green salad tossed with sumac and lemon. (1+6+13+15)

#### GREEN DISH

Moroccan mushroom tagine braised with seasonal vegetables and dried apricot, served with coarse couscous tossed with herbs and topped with drained yoghurt sprinkled with sweet chilli. With green salad tossed with sumac and lemon. (1+6+13+15)



# KAYS

## VERDENSKØKKEN

UGE 25

### Homebound

#### MANDAG / TIRSDAG

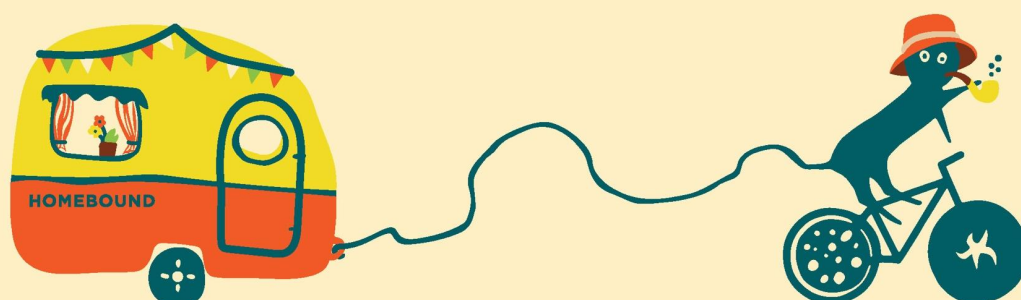
Sprøde mørksejdelles med silkeblød hvidvinssauce med dild, smørbrunede kartofler og bagte squash, toppet med fin grøntsalat. Hertil frisk urtevinaigrette. (1+2+3+6+13)

#### ONSDAG

Hø-bagte jordskokker på cremet svampegryde med hvide bønner og sæsonens grøntsager, toppet med hakket persille. Hertil sprøde haricots verts vendt med hvidløgs vinaigrette. (6+15)

#### TORSDAG / FREDAG

Saftig kylling i krydret karry med dampet ris og frisk purløg. Hertil ristede kokosflager, saftige rosiner, frisk ananas og knasende peanuts. (4+6+15)



# KAYS

## VERDENSKØKKEN

WEEK 25

### Homebound

#### MONDAY / TUESDAY

Crispy saithe fish cakes with silky white wine sauce with dill, butter-browned potatoes and baked courgette, topped with a fine green salad. With fresh herb vinaigrette. (1+2+3+6+13)

#### WEDNESDAY

Hay-baked Jerusalem artichokes on a creamy mushroom stew with white beans and seasonal vegetables, topped with chopped parsley. With crispy green beans tossed in garlic vinaigrette. (6+15)

#### THURSDAY / FRIDAY

Juicy chicken in spiced curry with steamed rice and fresh chives. With toasted coconut flakes, juicy raisins, fresh pineapple and crunchy peanuts. (4+6+15)

