

KAYS

VERDENSKØKKEN

UGE 37

HUB 1

MANDAG

Rosmarinristet kylling på cremet pestopasta med penne, toppet med ovnbagte tomater og basilikum. Hertil chilisaucen og en sprød grøn salat med citronvinaigrette. Retten serveres også glutenfri og med fuldkorn. (1+6+11+15)

GRØN RET

Rosmarinristede champignoner på cremet pestopasta med penne, toppet med ovnbagte tomater og basilikum. Hertil chilisaucen og en sprød grøn salat med citronvinaigrette. Retten serveres også glutenfri og med fuldkorn. (1+6+11+15)

TIRSDAG

Agave- og citronbagt laksefilet med ristede kartofler vendt i sesam, toppet med glaserede timiangulerødder. Hertil citron-dild-yoghurt, hvidløgsmayonnaise og en salat af agurk og radiser. (2+3+6+8+11+15)

GRØN RET

Agave- og citronbagt tofu med ristede kartofler vendt i sesam, toppet med glaserede timiangulerødder. Hertil citron-dild-yoghurt, hvidløgsmayonnaise og en salat af agurk og radiser. Retten er vegansk uden yoghurt og mayonnaise, og der tilbydes et alternativ. (2+3+6+7+8+11+15)

ONSDAG

Vegetarisk indisk pot pie, en fyldig tikkagryde med linser og grøntsager, toppet med cremet karrykartoffelmos, gratineret i ovnen og serveret med mynte og ristede mandler. Hertil lime, koriander, raita og kachumbersalat. (6+9+15)

TORSdag

Sprøde kyllingegyoza med jasminris vendt med edamame og gulerod, toppet med forårsløg. Hertil en varm misosuppe, sunomono (japansk agurkesalat) og gyoza-dyppesauce. Retten serveres også glutenfri. (1+7+8+13+15)

GRØN RET

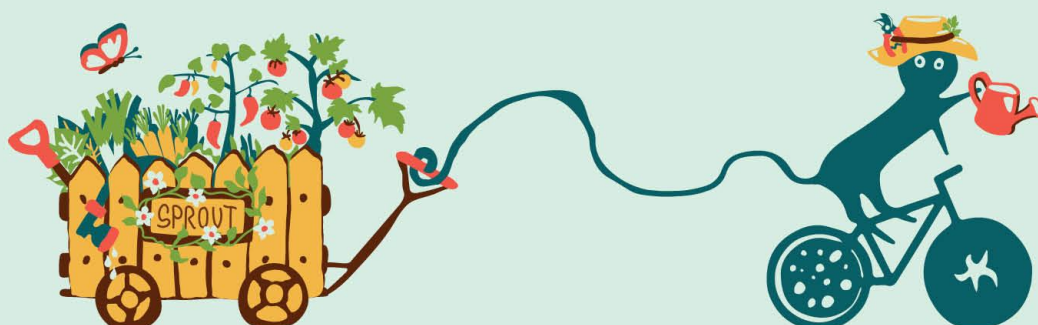
Sprøde grøntsagsgyoza med jasminris vendt med edamame og gulerod, toppet med forårsløg. Hertil en varm misosuppe, sunomono (japansk agurkesalat) og gyoza-dyppesauce. Retten serveres også glutenfri og er vegansk. (1+7+8+13+15)

FREDAG

Jägerschnitzel af skinke med brasede kartofler og svampesauce, toppet med ærter vendt i persille og koldpresset rapsolie med smørsmag. Hertil citron og en sprød rødkålssalat. Retten serveres også glutenfri. (1+2+6+15)

GRØN RET

Knoldselleri-schnitzel med brasede kartofler og svampesauce, toppet med ærter vendt i persille og koldpresset rapsolie med smørsmag. Hertil citron og en sprød rødkålssalat. Retten serveres også glutenfri og vegansk. (1+2+6+10+15)



KAYS

VERDENSKØKKEN

WEEK 37

HUB 1

MONDAY

Rosemary-roasted chicken on creamy pesto penne, topped with oven-baked tomatoes and basil. Served with chilli sauce and a crisp green salad with lemon vinaigrette. Also available gluten free and with wholegrain pasta. (1+6+11+15)

GREEN DISH

Rosemary-roasted mushrooms on creamy pesto penne, topped with oven-baked tomatoes and basil. Served with chilli sauce and a crisp green salad with lemon vinaigrette. Also available gluten free and with wholegrain pasta. (1+6+11+15)

TUESDAY

Agave and lemon baked salmon fillet with roasted potatoes tossed in sesame, topped with glazed thyme carrots. Served with lemon and dill yoghurt, garlic mayonnaise and a cucumber and radish salad. (2+3+6+8+11+15)

GREEN DISH

Agave and lemon baked tofu with roasted potatoes tossed in sesame, topped with glazed thyme carrots. Served with lemon and dill yoghurt, garlic mayonnaise and a cucumber and radish salad. Vegan without the yoghurt and mayonnaise, and an alternative is offered. (2+3+6+7+8+11+15)

WEDNESDAY

Vegetarian Indian pot pie, a rich tikka stew of lentils and vegetables topped with creamy curried mash, gratinated in the oven and served with mint and toasted almonds. Served with lime, coriander, raita and kachumber salad. (6+9+15)

THURSDAY

Crispy chicken gyoza with jasmine rice tossed with edamame and carrot, topped with spring onion. Served with a warm miso soup, sunomono (Japanese cucumber salad) and gyoza dipping sauce. Also available gluten free. (1+7+8+13+15)

GREEN DISH

Crispy vegetable gyoza with jasmine rice tossed with edamame and carrot, topped with spring onion. Served with a warm miso soup, sunomono (Japanese cucumber salad) and gyoza dipping sauce. Also available gluten free, and vegan. (1+7+8+13+15)

FRIDAY

Ham jägerschnitzel with sautéed potatoes and mushroom sauce, topped with peas tossed in parsley and cold-pressed butter-flavoured rapeseed oil. Served with lemon and a crisp red cabbage salad. Also available gluten free. (1+2+6+15)

GREEN DISH

Celeriac schnitzel with sautéed potatoes and mushroom sauce, topped with peas tossed in parsley and cold-pressed butter-flavoured rapeseed oil. Served with lemon and a crisp red cabbage salad. Also available gluten free and vegan. (1+2+6+10+15)

