

UGE 38

HUB 3

MANDAG

Stegt kalkun med groft knuste kartofler, sauce, syltede agurker og tyttebær. (6+11+15)

GRØN RET

Dildfrikadeller med groft knuste kartofler, sauce, syltede agurker og tyttebær. (6+11+15)

TIRSDAG

Chicken korma nepali style, serveret med ris, fintsnittede forårsløg og saltede peanuts. (4+6+8+9+15)

GRØN RET

Tofukorma nepali style, serveret med ris, fintsnittede forårsløg og saltede peanuts. (4+6+7+8+9+15)

ONSDAG

Klassisk dal på røde linser i en krydret, tomatbaseret sauce, serveret med ris, raita og mangochutney. (6+15)

TORSDAG

Braiseret lammebov med flødekartofler, rystede bær og sauce fra tilberedningen. (6+10+15)

GRØN RET

Fyldte portobellosvampe med flødekartofler, rystede bær og en cremet svampesauce. (6+10+15)

FREDAG

Hotdogs med det hele. (1+2+11)

GRØN RET

Vegetariske hotdogs med det hele. (1+2+11)

WEEK 38

HUB 3

MONDAY

Roast turkey with coarsely crushed potatoes, gravy, pickled cucumber and lingonberries. (6+11+15)

GREEN DISH

Dill patties with coarsely crushed potatoes, gravy, pickled cucumber and lingonberries. (6+11+15)

TUESDAY

Nepali-style chicken korma, served with rice, finely sliced spring onion and salted peanuts. (4+6+8+9+15)

GREEN DISH

Nepali-style tofu korma, served with rice, finely sliced spring onion and salted peanuts. (4+6+7+8+9+15)

WEDNESDAY

Classic red lentil dal in a spiced tomato sauce, served with rice, raita and mango chutney. (6+15)

THURSDAY

Braised lamb shoulder with potato gratin, sugared berries and the braising jus. (6+10+15)

GREEN DISH

Stuffed portobello mushrooms with potato gratin, sugared berries and a creamy mushroom sauce. (6+10+15)

FRIDAY

Hot dogs with everything. (1+2+11)

GREEN DISH

Vegetarian hot dogs with everything. (1+2+11)