

KAYS

VERDENSKØKKEN

UGE 38

GLOBETROTTER

MANDAG / TIRSDAG

Krydret chili con kylling, serveret på ris og toppet med knuste tortillachips vendt med hakket persille. Hertil cremet coleslaw, lime og koriander. Retten er glutenfri. (2+6+11+15)

GRØN RET

Krydret chili con ærteprotein, serveret på ris og toppet med knuste tortillachips vendt med hakket persille. Hertil cremet coleslaw, lime og koriander. Retten er glutenfri. (2+6+11+15)

ONSDAG

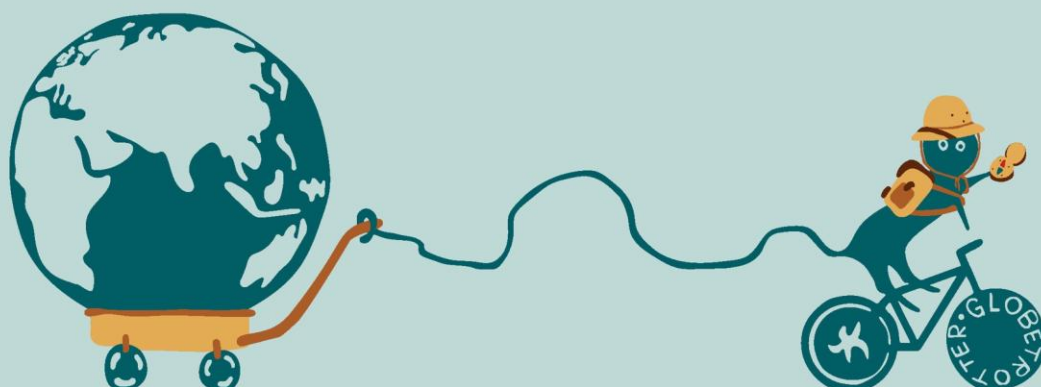
Tofu lo mein, nudel-stir fry med masser af grøntsager og tofu vendt i lo mein-sauce, toppet med ristede sesamfrø og forårsløg. Hertil lynstegte grønne bønner og edamame med sprød chili og ingefær. Retten serveres også glutenfri. (1+7+8+9+11+13+15)

TORSdag / FREDAG

Gyros nakkefilet bowl, græsk gyrosmarineret og ristet grisenakke vendt med grøntsager, serveret ovenpå ristede oreganokartofler og toppet med persille. Hertil tzatziki, græsk salat og citron. Retten er glutenfri. (6+15)

GRØN RET

Gyros sojaprotein bowl, græsk gyrosmarineret og ristet sojaprotein vendt med grøntsager, serveret ovenpå ristede oreganokartofler og toppet med persille. Hertil tzatziki, græsk salat og citron. Retten er glutenfri. (6+7+15)



KAYS

VERDENSKØKKEN

WEEK 38

GLOBETROTTER

MONDAY / TUESDAY

Spicy chilli con chicken, served on rice and topped with crushed tortilla chips tossed with chopped parsley. Served with creamy coleslaw, lime and coriander. The dish is gluten free. (2+6+11+15)

GREEN DISH

Spicy chilli con pea protein, served on rice and topped with crushed tortilla chips tossed with chopped parsley. Served with creamy coleslaw, lime and coriander. The dish is gluten free. (2+6+11+15)

WEDNESDAY

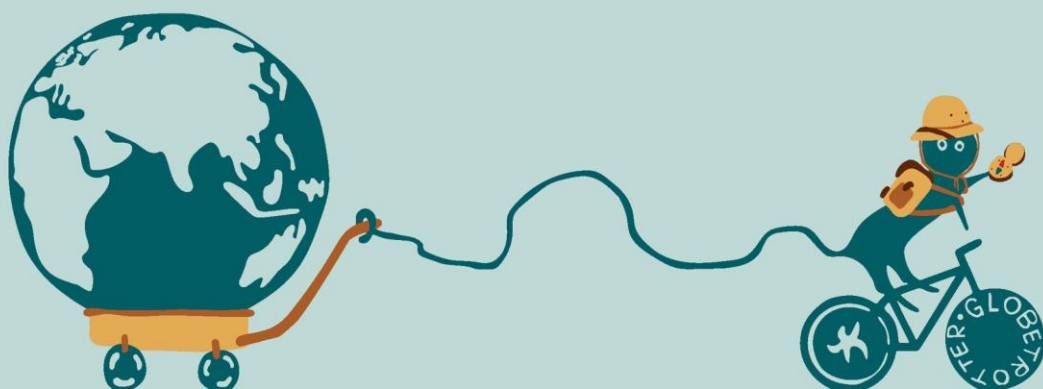
Tofu lo mein, a noodle stir fry with plenty of vegetables and tofu tossed in lo mein sauce, topped with toasted sesame seeds and spring onion. Served with flash-fried green beans and edamame with crispy chilli and ginger. Also available gluten free. (1+7+8+9+11+13+15)

THURSDAY / FRIDAY

Gyros pork neck bowl, Greek gyros-marinated roasted pork neck tossed with vegetables, served on roasted oregano potatoes and topped with parsley. Served with tzatziki, Greek salad and lemon. The dish is gluten free. (6+15)

GREEN DISH

Gyros soy protein bowl, Greek gyros-marinated roasted soy protein tossed with vegetables, served on roasted oregano potatoes and topped with parsley. Served with tzatziki, Greek salad and lemon. The dish is gluten free. (6+7+15)



KAYS

VERDENSKØKKEN

UGE 38

HOMEBOUND

MANDAG / TIRSDAG

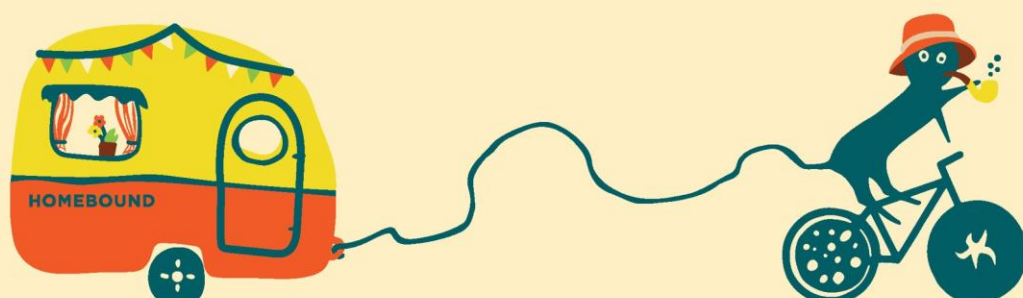
Grofthakkede gourmetpølser af gris med ramsløg, serveret med rødvinssauce med løg og cremet kartoffelmos. Hertil æble- og fennikelsalat med sennepsvinaigrette. Retten er glutenfri. (6+11+13)

ONSDAG

Bagt æggekage med grønt, toppet med frisk tomatsalat vendt med purløg og persille. Hertil rugbrød, sennep og syltede rødbeder. Retten serveres også glutenfri. (1+2+6+8+11)

TORSDAG / FREDAG

Kylling i tarteletter, lækker kylling med asparges serveret i lune tarteletter og toppet med tomat og persille. Hertil spidskålssalat med hasselnødder og pære vendt med citron og koldpresset rapsolie. Retten serveres også glutenfri i en sprød tortillaskål. (1+2+6+9)



KAYS

VERDENSKØKKEN

WEEK 38

HOMEBOUND

MONDAY / TUESDAY

Coarsely ground gourmet pork sausages with wild garlic, served with red wine and onion sauce and creamy mashed potato. Served with an apple and fennel salad with mustard vinaigrette. The dish is gluten free. (6+11+13)

WEDNESDAY

Baked Danish omelette with vegetables, topped with a fresh tomato salad tossed with chives and parsley. Served with rye bread, mustard and pickled beetroot. Also available gluten free. (1+2+6+8+11)

THURSDAY / FRIDAY

Chicken in tartlets, tender chicken with asparagus served in warm tartlets and topped with tomato and parsley. Served with a pointed cabbage salad with hazelnuts and pear tossed in lemon and cold-pressed rapeseed oil. Also available gluten free in a crispy tortilla bowl. (1+2+6+9)

