KAYS
VERDENSKØKKEN

UGE 47

HUB 1

MANDAG

Indonesisk-inspireret krydret jordnøddegryde med gris, kokos og grøntsager. Serveres med luftig ris og toppet med forårsløg. Hertil koriander, frisk lime, knuste ristede jordnødder og chilisauce. Retten er glutenfri. *(4+6+7+8+13+15)*

GRØN RET

Indonesisk-inspireret krydret jordnøddegryde med tofu, kokos og grøntsager. Serveres med luftig ris og toppet med forårsløg. Hertil koriander, frisk lime, knuste ristede jordnødder og chilisauce. Retten er glutenfri. *(4+6+7+8+13+15)*

TIRSDAG

Okse Tacos de Harina – serveret som åben tomat-wrap fyldt med pulled okse, krydrede kartofler og grøntsager, toppet med urtekrydrede bønner. Hertil chipotle-crema, salsa verde (tomatillosalsa) og pico de gallo. Retten serveres også glutenfri. *(1+6+11+13+15)*

GRØN RET

Østershatte Tacos de Harina – serveret som åben tomat-wrap fyldt med pulled østershatte, krydrede kartofler og grøntsager, toppet med urtekrydrede bønner. Hertil chipotle-crema, salsa verde (tomatillosalsa) og pico de gallo. Retten serveres også glutenfri. *(1+6+11+13+15)*

ONSDAG

Cremet efterårsgrøntsagssuppe med masser af efterårsgrøntsager og fløde, toppet med grøn olie og karse. Hertil rosmarinfocaccia, pisket ricottacreme og lun rødbedesalat med linser og valnødder. Retten serveres også glutenfri. *(1+6+9+15)*

TORSDAG

Caribisk marineret og sprødt ristet mørksej serveret med krydret kokosris med kidneybønner, toppet med frisk coleslaw med grønne bønner. Hertil chilisauce, caribisk remoulade, lime og syrlig mangosalsa. Retten serveres også glutenfri. *(1+2+3+11+15)*

GRØN RET

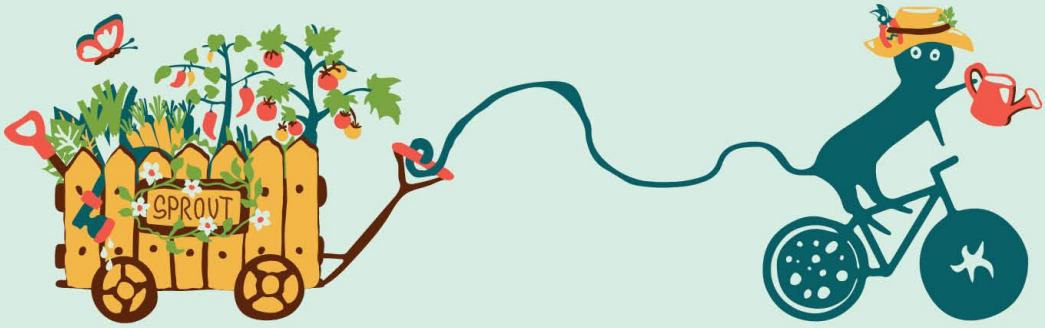
Caribisk marineret og sprødt ristet tofu serveret med krydret kokosris med kidneybønner, toppet med frisk coleslaw med grønne bønner. Hertil chilisauce, caribisk remoulade, lime og syrlig mangosalsa. Retten serveres også glutenfri. *(1+2+7+11+15)*

FREDAG

Friteret kyllinge-gyoza serveret med lun nudelsalat fyldt med grøntsager og vendt i en let soyadressing, toppet med forårsløg. Hertil chili-hvidløgs-ponzusauce, gomadressing og knust agurkesalat. Retten serveres med et glutenfrit alternativ. *(1+2+7+8+11+13+15)*

GRØN RET

Friteret grøntsags-gyoza serveret med lun nudelsalat fyldt med grøntsager og vendt i en let soyadressing, toppet med forårsløg. Hertil chili-hvidløgs-ponzusauce, gomadressing og knust agurkesalat. Retten serveres med et glutenfrit alternativ. *(1+2+7+8+11+13+15)*



KAYS
VERDENSKØKKEN

WEEK 47

HUB 1

MONDAY

Indonesian-inspired spiced peanut stew with pork, coconut and vegetables. Served with fluffy rice and topped with spring onion. With coriander, fresh lime, crushed roasted peanuts and chilli sauce. The dish is gluten free. *(4+6+7+8+13+15)*

GREEN DISH

Indonesian-inspired spiced peanut stew with tofu, coconut and vegetables. Served with fluffy rice and topped with spring onion. With coriander, fresh lime, crushed roasted peanuts and chilli sauce. The dish is gluten free. *(4+6+7+8+13+15)*

TUESDAY

Beef Tacos de Harina – served as an open tomato wrap filled with pulled beef, spiced potatoes and vegetables, topped with herb-spiced beans. With chipotle crema, salsa verde (tomatillo salsa) and pico de gallo. Also served gluten free. *(1+6+11+13+15)*

GREEN DISH

Oyster Mushroom Tacos de Harina – served as an open tomato wrap filled with pulled oyster mushrooms, spiced potatoes and vegetables, topped with herb-spiced beans. With chipotle crema, salsa verde (tomatillo salsa) and pico de gallo. Also served gluten free. *(1+6+11+13+15)*

WEDNESDAY

Creamy autumn vegetable soup with plenty of autumn vegetables and cream, topped with green oil and cress. With rosemary focaccia, whipped ricotta cream and a warm beetroot salad with lentils and walnuts. Also served gluten free. *(1+6+9+15)*

THURSDAY

Caribbean marinated and crisp-fried saithe served with spiced coconut rice with kidney beans, topped with a fresh coleslaw with green beans. With chilli sauce, Caribbean remoulade, lime and tangy mango salsa. Also served gluten free. *(1+2+3+11+15)*

GREEN DISH

Caribbean marinated and crisp-fried tofu served with spiced coconut rice with kidney beans, topped with a fresh coleslaw with green beans. With chilli sauce, Caribbean remoulade, lime and tangy mango salsa. Also served gluten free. *(1+2+7+11+15)*

FRIDAY

Deep-fried chicken gyoza served with a warm noodle salad full of vegetables and tossed in a light soy dressing, topped with spring onion. With chilli-garlic ponzu sauce, goma dressing and a crushed cucumber salad. Served with a gluten-free alternative. *(1+2+7+8+11+13+15)*

GREEN DISH

Deep-fried vegetable gyoza served with a warm noodle salad full of vegetables and tossed in a light soy dressing, topped with spring onion. With chilli-garlic ponzu sauce, goma dressing and a crushed cucumber salad. Served with a gluten-free alternative. *(1+2+7+8+11+13+15)*

