

MENU UGE/WEEK 3

MANDAG/MONDAY

KØD/FISK/MEAT/FISH

Coq au vin

Coq au vin

Kartoffelmos

Mashed potatoes

VEGETAR/VEGETARIAN

Fransk landgryde med sorte bønner & rødvin

French country stew with black beans & red wine

TIRSDAG/TUESDAY

KØD/FISK/MEAT/FISH

Soyastegt okse med nudler & frisk grønt

Soya fried beef with noodles & fresh vegetables

VEGETAR/VEGETARIAN

Soyastegt tofu med nudler & frisk grønt

Soya fried tofu with noodles & fresh vegetables

ONSDAG/WEDNESDAY

KØD/FISK/MEAT/FISH

Koteletter i fad med tomat

Cutlets with tomato

Dampet ris

Steamed rice

VEGETAR/VEGETARIAN

Paprikaristet savojkål med gulerødder & rygeost

Paprika roasted savoy cabbage with carrots & smoked cheese

TORSDAG/THURSDAY

KØD/FISK/MEAT/FISH

Græske lamme- & kalvefrikadeller

Greek lamb- & veal meatballs

Stegte kartofler

Fried potatoes

VEGETAR/VEGETARIAN

Svampe- & peberfrugt frikadeller

Mushroom- & bell pepper pads

KAGE/SØDT

CAKE/SWEET

FREDAG/FRIDAY

KØD/FISK/MEAT/FISH

Honningglaseret nakkefilet

Honey glazed neck fillet

Flødekartofler

Creamy potatoes

VEGETAR/VEGETARIAN

BBQstegte rodfrugter med ærter & solsikkekerner

BBQ fried root vegetables with peas & sunflower seeds

Hver dag serveres et udvalg af 2-3 pålægsvarianter med tilbehør & hjemmesylt,
3-4 fyldige salater samt grøn salat med vinaigretter, ost & 2 slags brød samt pålægsbrød

Every day, a selection of 2-3 types cold cuts served with side dishes & homemade pickled vegetables, 3-4 rich salads & green salad with vinaigrettes, cheese & 2 kinds of bread & paleo bread