



Menu - aftensmad

Mandag 20/09:

Suppe:

Kartoffel-porre suppe

Serveres med braiseret svinebryst, friske æbletern og urtepesto

Vegetar:

Kartoffel-porre suppe

Serveres med friske æbletern, fintsnittet kål karamelliseret med honning, hvidløg og worcestersauce

Tirsdag 21/09:

Suppe:

Græskarsuppe med karry og kokosmælk

Serveres med mandler og rejer

Vegetar:

Græskarsuppe med karry og kokosmælk

Serveres med bløde bagte tern af gulerødder vendt med mynte og skalotteløg samt tomater marineret i sesamolie og citronjuice.

Onsdag 22/09:

Hovedret:

Pasta bolognese med parmesan og salat af rucola og cherrytomater

Vegetar:

Vegetarisk pasta bolognese med løg, svampe og knoldselleri og salat af rucola og cherrytomater



Torsdag 23/09:

Suppe:

Cremet tomatsuppe
Serveres med stegt chorizopølse smagt til med chili

Vegetar:

Cremet tomatsuppe
Serveres med ristede kartofler, røde kidney bønner og forårsløg

Fredag 24/09:

Suppe:

Klar suppe på kylling og forårsgrønt
Serveres med melboller

Vegetar:

Klar suppe på forårsgrønt
Serveres med melboller og kikærter

Lørdag 25/09:

Hovedret:

Krydret rød Thai suppe med limegræs, lime og hvidløg
Serveres med babytomater

Vegetar:

Krydret rød Thai suppe med limegræs, lime og hvidløg
Serveres med babytomater

Søndag 26/09:

Hovedret:

Legeret grøntsagssuppe
Serveres med ristet bacon, urteolie og crutoner

Vegetar:

Legeret grøntsagssuppe
Serveres med ristet knoldselleri, urteolie og crutoner