



Menu – Frokost uge 38

Mandag 14/9

Hovedret:

Fisk med sprød top, danske kartofler, cremet peberrodssovs og en frisk spinatsalat med pærer og appelsin

Tirsdag 15/9

Hovedret:

Stegt medisterpølse af gris med timian, skysauce, grov kartoffelmos, smørstegte majroer og bønnesalat

Dessert: basque burnt cheesecake med skovbærsovs

Onsdag 16/9

Hovedret:

Indisk Dahl på linser og kokosmælk med ris, karamelliseret kylling, aromatisk raita, chili og fladbrød

Torsdag 17/9

Hovedret:

Kyllingekebab med sprød kålsalat, hvidløgsdressing, fladbrød, chilisovs samt råstegte kartofler

Fredag 18/9

Hovedret:

Cremet kartoffel porrer suppe med ristet bacon, frisk gremolata og sprød baguettes

Dessert: gulerodskage med citronfrosting

Lørdag 19/9

Hovedret:

Cremet sauce på creme fraiche, tomat, oliven og ristet kylling serveres med penne pasta dertil grønne edamamebønner.

Søndag 20/9

Hovedret:

Spaghetti med kødboller af okse og cremet tomatsovs af solmodne tomater og frisk basilikum. Serveret med parmesan og hjemmelavet pesto.

Dessert: is med jordbærsovs