



KAYS

– BISTRO –

Mandag

Krydret boeuf bourguignon med knuste kartofler vendt i brunet smør og karse

Vegetar

Vegetar bourguignon med knuste kartofler vendt i brunet smør og karse

Tirsdag

Kylling danoise med dampet kartofler, skysauce og surt

Vegetar

Vegetar tarteletter

Onsdag

Hoisin glaseret tempeh med gulerodspure, syltet kinakål, confiteret svampe/tomater og friteret glasnudler

Torsdag

Urtebagt loins af gris med let røget pommes de tern, skilt kærnemælkssauce

Vegetar

Urtebagt loins af selleri med let røget pommes de tern, skilt kærnemælkssauce

Fredag

Pariserbøf med tilbehør

Vegetar

”vegetar Pariserbøf” med tilbehør

GLOBETROTTER MENU

Uge 11

Thai Panang neur med vilde ris & forårsløg

Vegetar

Vegetar Thai Panang med bøgehatte, kikærter, vilde ris og forårsløg

Onsdag

Vegetar Pad thai med nudler, peanuts og koriander

Ask the kitchen staff regarding allergens



HOMEBOUND MENU

Uge 11

Boller i karry med dampet ris og sprøde grøntsager

Vegetar

Vegetar karry med dampet urteris og sprøde grøntsager

Onsdag

Gratineret grøntsagsterrine med svampe mayo og råsyltet spidskål

Ask the kitchen staff regarding allergens



- UGE 11 -

Sandwich og salater:
Se dagens udvalg i Cafe Nabo & Grab n' Go køleskabet

Mandag

"Lørdagskylling" – ristede kylling marineret med paprika, sort peber og citron, serveret med paprika-/timian sauce, ristede bagekartoffel og toppet med kålsalat. Hertil thousand island-dressing a part

Vegetar

Ristede knoldselleri marineret med paprika, sort peber og citron, serveret med paprika-/timian sauce, ristede bagekartoffel og toppet med kålsalat. Hertil thousand island-dressing a part

Tirsdag

Filippinske ingefær og lime marineret flæsksteg med kokosris og toppet med ananassalsa. Hertil jalapenos og ristede løg a part

Vegetar

Filippinske ingefær og lime marineret portobello med kokosris og toppet med ananassalsa. Hertil jalapenos og ristede løg a part

Onsdag

Palak Paneer med masser af grøntsager og fladbrød. Hertil citron, chilisauce, mango chutney, crème fraiche og koriander a part

Onsdags Dessert

Frugt Crumble med Mangocreme

Torsdag

Okse hakkebøf med svampe a la creme, ristede kartofler og toppet med ærter vendt med persille og koldpresset rapsolie

Vegetar

Soja boller med svampe a la creme, ristede kartofler og toppet med ærter vendt med persille og koldpresset rapsolie

Fredag

Oksekøds pizza toppet med trøffelcreme, soltørrede-tomatsalsa, rucola og pesto

Vegetar

Ærteprotein pizza toppet med trøffelcreme, soltørrede-tomatsalsa, rucola og pesto



- WEEK 11 -

Sandwiches and salads:
See today's selection in Cafe Nabo & Grab n' Go fridge

Monday

"Saturday Chicken" – roasted chicken marinated with paprika, black pepper and lemon, served with paprika-/thyme sauce, roasted baked potato and topped with cabbage salad. Hereto Thousand Island dressing on the side

Vegetarian

Roasted celeriac marinated with paprika, black pepper and lemon, served with paprika-/thyme sauce, roasted baked potato and topped with cabbage salad. Hereto Thousand Island dressing on the side

Tuesday

Filipino ginger and lime marinated roast pork with coconut rice and topped with pineapple salsa. Hereto jalapenos and fried onion on the side

Vegetarian

Filipino ginger and lime marinated portobello with coconut rice and topped with pineapple salsa. Hereto jalapenos and fried onion on the side

Wednesday

Palak Paneer with lots of vegetables and flatbread. Hereto lemon, mango chutney, sour cream and coriander on the side

Wednesday Dessert

Fruit Crumble with Mango Cream

Thursday

Beef patty with creamy mushroom sauce, roasted potatoes and topped with peas tossed with parsley and virgin rapeseed oil

Vegetarian

Soy meatballs with creamy mushroom sauce, roasted potatoes and topped with peas tossed with parsley and virgin rapeseed oil

Friday

Beef pizza topped with truffle cream, sundried tomato salsa, rocket and pesto

Vegetarian

Pea protein pizza topped with truffle cream, sundried tomato salsa, rocket and pesto



- UGE 11-

Sandwich og salater:
Se dagens udvalg i Cafe Nabo & Grab n' Go køleskabet

MANDAG:

Malaysisk laksa – Spicy suppe på kylling og kokosmælk med nudler og pak choy

Vegetar:

Malaysisk vegetar laksa – Spicy suppe på tofu og kokosmælk med nudler og pak choy

TIRSDAG:

Stifado på oksekød med ristede citron kartofler og tzatziki

Vegetar:

Stifado på aubergine med ristede citron kartofler og tzatziki

ONSDAG:

Grøntsags lasagne på linser, spinat og svampe med 3 slags ost

Dagens kage: Skovbær semifreddo med nøddekrokant

TORSDAG:

Fiskefrikadeller – Lun kartoffelsalat, selleri remoulade og vinaigrette

Vegetar:

Grøntsagsfrikadeller – Lun kartoffelsalat, selleri remoulade og vinaigrette

FREDAG:

Mexican pulled pork bowl – Pico de gallo, lime og crème fraiche. På siden brød

Vegetar:

Mexican black bean bowl – Pico de gallo, lime og crème fraiche. På siden brød



-WEEK 11-

Sandwich and salads:

Look at the selection of the day in Cafe Nabo & Grab n' Go refrigerator

MONDAY:

Malaysian laksa – Spicy soup from chicken and coconut milk with noodles and pak choy

Vegetarian:

Malaysian laksa – Spicy soup from tofu and coconut milk with noodles and pak choy

TUESDAY:

Stifado from beef with roasted lemon potatoes and tzatziki

Vegetarian:

Stifado from eggplant with roasted lemon potatoes and tzatziki

WEDNESDAY:

Vegetable lasagna from lentils, spinach and mushrooms with 3 types of cheese

Cake of the day: Forrest berry semifreddo with nut crush

THURSDAY:

Danish fish balls – Warm potato salad, celeriac remoulade and vinaigrette

Vegetarian:

Vegetable balls – Warm potato salad, celeriac remoulade and vinaigrette

FRIDAY:

Mexican pulled pork bowl – Pico de gallo, lime and sour crème. Bread on the side

Vegetarian:

Mexican black bean bowl – Pico de gallo, lime and sour crème. Bread on the side

