



KAYS

– BISTRO –

Mandag

Forlorenhare med dampet kartofler, skysauce og syltet rabarber

Vegetar

Grønsagsdeller med dampet kartofler, skysauce og syltet rabarber

Tirsdag

Butter chicken med basmati ris og chapati brød

Vegetar

Vegetarisk butter chicken med basmati ris og chapati brød

Onsdag

Asiatisk vegetar suppe med nudler og sprøde grøntsager

Torsdag

Cremet svampe risotto med pulled kalkun

Vegetar

Cremet svampe risotto med confiteret tomat

Fredag

Bao med sursød gris og syltet kål

Vegetar

Bao med sursød svampe og syltet kål

GLOBETROTTER MENU

Uge 12

Bahn mi m/ citrongræs marineret kylling og vietnamesiske pickles

Vegetar

Bahn mi m/ citrongræs marineret tofu og vietnamesiske pickles

Onsdag

Hoisin udonnudler med sprød topping

Ask the kitchen staff regarding allergens



HOMEBOUND MENU

Uge 12

Kalvecuvette med kartoffeltern, ristet jordskokker
og kørvel sauce

Vegetar

Svampe fyldt bagt peberfrugt med kartoffeltern,
ristet jordskokker og vegetarisk kørvel sauce

Onsdag

Kartoffel roulade med cremet blomkåls pure, syltet
cherrytomat og friteret rødbeder

Ask the kitchen staff regarding allergens



- UGE 12 -

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

Mandag

Oksekøds tarteletter fyldte med stuede jordskokker og sene vinter grøntsager, toppet med ærteskud

Vegetar

Svampe tarteletter fyldte med stuede jordskokker og sene vinter grøntsager, toppet med ærteskud

Tirsdag

Kinesiske oksekødboller med Szechuan pebersauce og ris vendt med ristede grøntsager, toppet med purløg. Hertil kinesiske syltede grøntsager og chilisauce a part

Vegetar

Kinesiske ristede aubergine med Szechuan pebersauce og ris vendt med ristede grøntsager, toppet med purløg. Hertil kinesiske syltede grøntsager og chilisauce a part

Onsdag

Grøntsags Okonomiyaki med nudler og toppet med ristede sesamefrø of forårsløg. Hertil Okonomisauce, Japanske mayonnaise dressing og chilisauce a part

Onsdags Dessert

Hindbærkage

Torsdag

Adeje kylling med kanariske kartofler og toppet med let grøntsalat med urter. Hertil mojosauce og aioli a part

Vegetar

Grillet ost med kanariske kartofler og toppet med let grøntsalat med urter. Hertil mojosauce og aioli a part

Fredag

Flæskestegs sandwich med det hele. Hertil brunsauce og kartoffelchips a part

Vegetar

Nordisk krydret bhaji sandwich med det hele. Hertil brunsauce og kartoffelchips a part



- 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 12-

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

MANDAG:

Palæstinensisk kylling med mujadara – Linser og ris – Fatoush salat og friterede løg

Vegetar:

Bagt aubergine med kærnemælk, sumak dressing og mujadara – Linser og ris – Fatoush salat og friterede løg

TIRSDAG:

Pasta di salsiccia al bosco – Pasta penne med salsiccia, tomat og svampe

Vegetar:

Pasta di funghi al bosco – Pasta penne med tomat og svampe

ONSDAG:

Vegetarisk marokkansk tangine – Mynte yoghurt og couscous

Dagens kage: Marokkansk appelsin kage

TORSDAG:

Krydder medister – Syltede rødbeder, grønlangkål og bagte kartofler

Vegetar:

Stegt spidskål med lys miso, sprødt og urter – Syltede rødbeder, grønlangkål og bagte kartofler

FREDAG:

Bahn Mi med hoisin og citrongræs marineret oksekød – Syltet daikon, koriander, gulerod og chili mayonnaise

Vegetar:

Bahn Mi med hoisin og citrongræs marineret tofu – Syltet daikon, koriander, gulerod og chili mayonnaise



-WEEK 12-

Sandwich and salads:

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

MONDAY:

Palestinian chicken with mujadara – Lentils and rice – Fatoush salad and fried onion

Vegetarian:

Roasted eggplant with buttermilk, sumac dressing and mujadara – Lentils and rice – Fatoush salad and fried onion

TUESDAY:

Pasta di salsiccia al bosco – Pasta penne with salsiccia, tomato and mushrooms

Vegetarian:

Pasta di funghi al bosco – Pasta penne with tomato and mushrooms

WEDNESDAY:

Vegetarian Moroccan tagine – Mint yoghurt and couscous

Cake of the day: Moroccan orange cake

THURSDAY:

Danish pork spice sausage – Pickled beetroot, collard greens and baked potatoes

Vegetarian:

Roasted conehead cabbage with white miso, crisp and herbs – Pickled beetroot, collard greens and baked potatoes

FRIDAY:

Bahn Mi with hoisin and lemongrass marinated beef – Pickled daikon, cilantro, carrot and chili mayonnaise

Vegetarian:

Bahn Mi with hoisin and lemongrass marinated tofu – Pickled daikon, cilantro, carrot and chili mayonnaise

