



KAYS

– BISTRO –

Mandag

Glaseret skinke med stuvet spinat og kartofler

Vegetar

Glaseret selleribøf med stuvet spinat og kartofler

Tirsdag

Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder

Vegetar

Sprøde panerede tempeh med persillesauce, kartofler og rødbeder

Onsdag

Linsecurry med kokosmælk og hjemmebakket naan

Torsdag

Traditionel italiensk lasagne med bolognese/linser og frisk salat

Vegetar

Linse- og auberginelasagne med frisk salat

Fredag

Fish'n Chips med pommes frites og sauce tatar

Vegetar

Crispy panerede seitan-"fish" med pommes frites og sauce tatar



KAYS

– BISTRO –

Monday

Glazed ham with creamed spinach and potatoes

Vegetarian

Glazed celeriac steak with creamed spinach and potatoes

Tuesday

Crispy pork belly with parsley sauce, potatoes, and pickled beets

Vegetarian

Crispy breaded tempeh with parsley sauce, potatoes, and pickled beets

Wednesday

Lentil curry with coconut milk and homemade naan

Thursday

Traditional Italian lasagna with bolognese/lentils and fresh salad

Vegetarian

Lentil and eggplant lasagna with fresh salad

Friday

Fish'n Chips with French fries and tartar sauce

Vegetarian

Crispy breaded seitan-"fish" with French fries and tartar sauce

GLOBETROTTER MENU

Uge 13

Mandag

Dal Bhat med lam, fattoush og myntedressing

Onsdag

Aloo Gobi med kartofler og sprød topping

Week 13

Monday

Dal Bhat with lamb, fattoush, and mint dressing

Wednesday

Aloo Gobi with potatoes and crispy topping

Ask the kitchen staff regarding allergens



HOMEBOUND MENU

Uge 13

Mandag

Revelsben med bagte kartofler, coleslaw og krydret smør

Onsdag

Broccolitærte med spidskålssalat

Week 13

Monday

Pork ribs with baked potatoes, coleslaw, and spiced butter

Wednesday

Broccoli tart with pointed cabbage salad

Ask the kitchen staff regarding allergens



- UGE 13 -

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

Mandag

Okse Jægergryde med masser af grøntsager og basmati ris, toppet med hakket persille

Vegetar

Tomat-kikærtegryde med masser af grøntsager og basmati ris, toppet med hakket persille

Tirsdag

Vildsvin nudel stir-fry med masser af grøntsager, toppet med forårsløg. Hertil chilisaucе og citron a part

Vegetar

Tofu nudel stir-fry med masser af grøntsager, toppet med forårsløg. Hertil chilisaucе og citron a part

Onsdag

Grøntsags Bahji med spinat dahl og toppet med purløg. Hertil chilisaucе, agurk-raita og koriander a part

Onsdags Dessert

Tropiske frugt clafoutis med pisket crème fraiche

Torsdag

Kylling Paprikash med kartoffelmos og toppet med peberfrugtsalsa

Vegetar

Svampe Paprikash med kartoffelmos og toppet med peberfrugtsalsa

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 **Café Nabo & the Grab n' Go fridge**

Monday

Beef hunter's stew with plenty of vegetables and basmati rice, topped with chopped parsley

Vegetarian

Tomato and chickpea stew with plenty of vegetables and basmati rice, topped with chopped parsley

Tuesday

Wild boar noodle stir-fry with plenty of vegetables, topped with spring onions. Served with chili sauce and lemon on the side

Vegetarian

Tofu noodle stir-fry with plenty of vegetables, topped with spring onions. Served with chili sauce and lemon on the side

Wednesday

Vegetable bhaji with spinach dahl, topped with chives. Served with chili sauce, cucumber raita, and coriander on the side

Wednesday's Dessert

Tropical fruit clafoutis with whipped crème fraîche

Thursday

Chicken Paprikash with mashed potatoes, topped with bell pepper salsa

Vegetarian

Mushroom Paprikash with mashed potatoes, topped with bell pepper salsa

Friday

Roast pork sandwich with all the trimmings. Served with brown gravy and potato chips on the side

Vegetarian

Nordic-spiced bhaji sandwich with all the trimmings. Served with brown gravy and potato chips on the side



- UGE 13-

Sandwich og salater:

Se dagens udvalg i Cafe Nabo & Grab n' Go køleskabet

MANDAG:

Harira – Nordafrikansk ret med braiseret lam, kikærter, bladvål, harissa og varme krydderier

Vegetar:

Vegetarisk Harira – Nordafrikansk ret med auberginer kikærter, bladvål, harissa og varme krydderier

TIRSDAG:

Ovnstegt kylling, spidskål med hyldeblomst vinaigrette, bladvål og sauce velouté

Vegetar:

Paneret grøntsagsbøffer, spidskål med hyldeblomst vinaigrette, bladvål og sauce velouté

ONSDAG:

Fransk landtærte med semi-dried tomater, karamelliserede løg og feta

DAGENS KAGE: Krydderkage med tørrede frugter nødder og pisket citrussmør

TORSDAG:

Bagt mørksej med cremet orzo, strandkrabbebisque og safran aioli

Vegetar:

Bagt porre med cremet orzo, grøntsagsfond og safran aioli

FREDAG:

Sausage rolls på vildtkød og butterdej
Serveres med sprød salat og dijonaise

Vegetar:

Vegetarisk sausage rolls lavet på sorte bønner, varme krydderier, chili og butterdej
Serveres med sprød salat og dijonaise



-WEEK 13-

Sandwich and salads:

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

MONDAY:

Harira – North African dish with braised lamb, chickpeas, kale, harissa and hot spices

Vegetarian:

Vegetarian Harira – North African dish with eggplants, chickpeas, kale, harissa and hot spices

TUESDAY:

Roasted chicken, cabbage with elderflower vinaigrette, kale and sauce velouté

Vegetarian:

Breaded vegetable steaks, cabbage with elderflower vinaigrette, kale and sauce velouté

WEDNESDAY:

French country pie with semi-dried tomatoes, caramelized onions and feta cheese

CAKE OF THE DAY: Spice cake with dried fruits, nuts and whipped citrus butter

THURSDAY:

Baked black cod with creamy orzo, beach crab bisque and saffron aioli

Vegetarian:

Baked leek with creamy orzo, vegetable stock and saffron aioli

FRIDAY:

Sausage rolls with venison and puff pastry

Served with crisp salad and dijonnaise

Vegetarian:

Vegetarian sausage rolls made with black beans, hot spices, chili and puff pastry

Served with crisp salad and dijonnaise

