



KAYS

– BISTRO –

Mandag

Chili con carne m tortilla chips, frisk pico de gallo m kål og saltet yoghurt

Vegetar

Chili sin carne m tortilla chips, frisk pico de gallo m kål og saltet yoghurt

Tirsdag

Langtids stegt grisenakke m kartofler vendt i løvstikke pesto, sennepssauce og sprød topping

Vegetar;

Vegetariske frikadeller m kartofler vendt i løvstikke pesto, sennepssauce og sprød topping

Onsdag

Massaman karry m søde kartofler, broccoli, pak choi hertil ris nudler og friske urter

Torsdag

Filipinsk kylling adobo m mango kål salat toppet med frisk rød chili hertil jasmin ris og koriander

Vegetar;

Filipinsk tofu adobo m mango kål salat toppet med frisk rød chili hertil jasmin ris og koriander

Fredag

Pulled pork burger m coleslaw, drueagurker og sweet potato wedges hertil chipotle mayo

Vegetar

Pulled mushroom burger m coleslaw, drueagurker og sweet potato wedges hertil chipotle mayo

KAYS

VERDENSKØKKEN

SPROUT MENU

Uge

Dagens salat

Dagens tilvalg af kød, fisk eller vegansk protein



GLOBETROTTER MENU

Uge 5

Kylling i krydret panang karry, hertil grillede grønsager og dampede basmati ris serveres med nam jim og lime

Vegetar

Tofu i krydret panang karry, hertil grillede grønsager og dampede basmati ris serveres med nam jim og lime

ONSDAG I GLOBETROTTER (VEGETAR)

Asian stir fry m rør æg, forårsruller, og masser grønsager



HOMEBOUND MENU

Uge 5

Stegt flæsk m kartofler, persille sovs og ribs gele toppet med frisk hakket persille

Vegetar

Vegetarisk krebineet m persille sovs, kogte kartofler og ribs gele toppet med frisk hakket persille

ONSDAG I HOMEBOUND (VEGETAR)

Kartoffel/løg tærte med hytteost og løg kompot



- UGE 05 -

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

Mandag

Æggekage med tomat, kartoffel og porrer, toppet med purløg og sprødt bacon. Hertil sennep, ketchup og rugbrød a part

Vegetar

Æggekage med tomat, kartoffel og porrer, toppet med purløg og ristede svampe. Hertil sennep, ketchup og rugbrød a part

Tirsdag

Okse chili con carne med basmati ris og toppet med persille. Hertil chilisaucé, creme fraiche og koriander a part

Vegetar

Ærte protein chili sin carne med basmati ris og toppet med persille. Hertil chilisaucé, creme fraiche og koriander a part

Onsdag

Italiensk krydret tomatsuppe med masser af grøntsager, toppet med hakket urter og hvidløgs-/granabrød. Hertil basilikumscreme og chilisaucé a part

Onsdags Desserten

Tiramisu

Torsdag

Tempura torskefilet med muslingesauce, sauterede rodfrugter og kartofler, toppet med fennikel crudite med dild. Hertil tatarsauce og citron a part

Vegetar

Paneret aubergine med hvidvinssauce, sauterede rodfrugter og kartofler, toppet med fennikel crudite med dild. Hertil tatarsauce og citron a part

Fredag

Chimichanga med okse, bønner, grøntsager, ris og ost, bagte med tomatsauce og toppet med fetacreme og urter. Hertil chilisaucé og creme fraiche a part

Vegetar

Chimichanga med ærteprotein, bønner, grøntsager, ris og ost, bagte med tomatsauce og toppet med fetacreme og urter. Hertil chilisaucé og creme fraiche a part



- WEEK 05 -

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

Monday

Egg Cake with tomato, potato and leek, topped with chives and crispy bacon. Hereto mustard, ketchup and rye bread on the side

Vegetarian

Egg Cake with tomato, potato and leek, topped with chives and roasted mushroom. Hereto mustard, ketchup and rye bread on the side

Tuesday

Beef Chili con Carne with basmati rice, topped with parsley. Hereto chili sauce, sour cream and coriander/cilantro on the side

Vegetarian

Pea protein Chili sin Carne with basmati rice, topped with parsley. Hereto chili sauce, sour cream and coriander/cilantro on the side

Wednesday

Italian spiced tomato soup with lots of vegetables, topped with chopped herbs and garlic-/grana bread. Hereto basil crème and chili sauce on the side

Wednesday Dessert

Tiramisu

Thursday

Tempura Cod filet with clam sauce, sautéed root vegetables and potato, topped with fennel crudité with dill. Hereto lemon and tartar sauce on the side

Vegetarian

Breaded Eggplant with white wine sauce, sautéed root vegetables and potato, topped with fennel crudité with dill. Hereto lemon and tartar sauce on the side

Friday

Chimichanga with beef, vegetables, rice and cheese, baked with tomato sauce and topped with feta crème and herbs. Hereto chilisauce and sour cream on the side

Vegetarian

Chimichanga with pea protein, vegetables, rice and cheese, baked with tomato sauce and topped with feta crème and herbs. Hereto chilisauce and sour cream on the side



- UGE 5-

Sandwich og salater:

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

MANDAG:

Butter chicken med ris, raita og indisk chutney på tørrede frugter og mynte

Vegetar:

Butter sauce med spinat og kikærter med ris, raita og indisk chutney på tørrede frugter og mynte

TIRSDAG:

Bolognese lavet på oksekød med pasta penne med parmesan og urter

Vegetar:

Bolognese lavet på soya protein med pasta penne med parmesan og urter

ONSDAG:

Vietnamesisk nudelsalat med citrusmarineret soya, pak choy, daikon, gulerødder, agurk, forårsløg, bønnespirer, saltede peanuts og basilikum

Dagens kage: "Klassens time" chokoladekage med glasur

TORSDAG:

Kalvefrikassé med råstegte kartofler, aromatiske urter og citronskal

Vegetar:

Kalvefrikassé med råstegte kartofler, aromatiske urter og citronskal

FREDAG:

Pølsevognen: Stegte frankfurter i brioche brød med det hele

Vegetar:

Pølsevognen: Stegte Veganerpølser i brioche brød med det hele



-WEEK 5-

Sandwich and salads:

Look the days selection in Cafe Nabo & Grab n' Go refrigerator

MONDAY:

Butter chicken with rice, raita and Indian chutney made with dried fruits and mint

Vegetarian:

Butter sauce with spinach and chickpeas with rice, raita and Indian chutney made with dried fruits and mint

TUESDAY:

Bolognese on beef, pasta penne with parmesan and herbs

Vegetarian:

Bolognese on soy protein, pasta penne with parmesan and herbs

WEDNESDAY:

Vietnamese noodle salad with citrus marinated soy, pak choy, daikon, carrots, cucumber, spring onion, bean sprouts, salted peanuts and basil

Cake of the day: "Klassens time" chocolate cake with icing

THURSDAY:

Veal fricassee with roasted potatoes, aromatic herbs and lemon zest

Vegetarian:

Veal fricassee with roasted potatoes, aromatic herbs and lemon zest

FRIDAY:

The hotdog stand: Fried frankfurters in brioche bread with everything

Vegetarian:

The hotdog stand: Fried vegan sausages in brioche bread with everything

