



## Uge 42

### Mandag

Bolognese af oksekød og grøntsager  
Pesto "Trapanese" af friske tomater, mandler og parmesan  
Fuldkornspasta  
Spidskål, grønkål og bagte tomater med croutoner og Caesar dressing  
Pålæg: Ørredsalat med kapers og rødløg  
Mortadella med pistacie og urtecreme  
Vegetar/Vegan: Ragout af flæk ærter, rodfrugter, Karl Johan og rødvin

### Tirsdag

Krebinetter af kalvekød med frikassé af gulerødder, asparges og ærter  
Stegte kartofler med urter  
Blomkål, syltet græskar, tranebær, appelsin og spinat  
Pålæg: Røget kalkun med karrymayonnaise og drueagurker  
Tun i tomat med dild og æbler  
Vegetar/Vegan: Krebinet af kidneybønner og peberfrugter toppet med ærter, gulerødder og asparges

### Onsdag

Kyllingebryst i karrysauce med citron, mandler og abrikoser  
Æblechutney  
Hvide ris med stegte løg og sennepskorn  
Kikærter med radiser, agurk, tomat, feta og granatæblekerner  
Pålæg: Grov skinkesalat med kartofler  
Røget rullepølse med sky og løg  
Vegetar/Vegan: Butternut squash, palmekål, kikærter og løg i karry med mandler og abrikoser

### Torsdag

Panko paneret torsk  
Sauce tatare og remoulade  
Stegte kartoffelbåde  
Cole slaw med gulerod, kål, grønkål, fennikel og honey mustard  
Pålæg: Dyrlægens natmad  
Hønsesalat med blegselleri, karry og abrikoser  
Vegetar/Vegan: Falafel med sweet potatoes, majs, quinoa  
Kage: Chokoladebrownie med hasselnødder

### Fredag

Langtidsstegt oksecuvette  
Kold bearnaise med Karl Johan  
Gratinerede kartofler med stegte løg, gulerødder og cheddar  
Frissé med croutoner, hakket æg, grønne bønner og vinaigrette  
Pålæg: Røget filet med persillepesto  
Skaldyrssalat med æbler og dild  
Vegetar: Tærte med broccoli, brie og stegte løg  
Vegan: Tærte med broccoli, cashewcreme og stegte løg

*Hver dag leveres desuden:*

*Salatbar med 6 forskellige ingredienser (mandag leveres hjemmelavet dressing til hele ugen)*

*3 slags ost med hjemmesyltet tilbehør*

*Økologisk emmerys rugbrød og langtidshævet hjemmebagt brød*

Allergene informationer kan fås via link på vores hjemmeside eller ved personlig/telefonisk henvendelse

**Kragerup & Ko ApS**

**Telefon: 44666672**

**mad@kragerupogko.dk**

**www.kragerupogko.dk**