

# Halal

## UGE 33 - Mandag

### DET LUNE



Lammetagine med løg, gulerødder, selleri, tomat, hvidløg, krydderier og sød frugt <sup>(10,11,13,15)</sup> Serveret med lun tabouleh af blomkål og quinoa med persille

### DET GRØNNE

Torvets salater med ananas, edamamebønner og citrusdressing <sup>(7,11,13)</sup>

Chia brød <sup>(1)</sup>

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg



#### Får I for meget mad?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.  
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN

# Halal

## UGE 33 - Tirsdag

### DET LUNE



Chicken satay af overlår i peanutsbutter sauce (2 stk. pr. person) (4,7,15) og ristet grønt. Serveret med ris

### DET GRØNNE

Revet rødbede med honning, æblecidereddike, sultanas, hasselnødder og citronmelisse (9,13)

Malt og solsikkebrød (1)

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg



**Får I for meget mad?**  
Skriv det til os, så vi sammen kan  
bekæmpe madspild.  
[torvekoekken@torvekoekken.dk](mailto:torvekoekken@torvekoekken.dk)



JESPERS TORVEKØKKEN



# Halal

## UGE 33 - Onsdag

### DET LUNE

Hvid fisk med bagte rodfrugter, persille/peberrodssauce<sup>(10)</sup> og kartofler

### DET GRØNNE

Grove salater og bagte rodfrugter med feta, druer, røgede mandler og vinaigrette <sup>(6,9,10,11,13)</sup>

Kartoffelbrød <sup>(1)</sup>

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg



#### Får I for meget mad?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.  
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN

# Halal

## UGE 33 - Torsdag

### DET LUNE

Kalvecuvette (1 skive pr. person) Serveret med broccoli, fritter af søde kartofler og chilimayo <sup>(2,11,13)</sup>

### DET GRØNNE

Melon salat med agurker, peberfrugter, og ristet sesam med dressing på sesam olie, chili og koriander<sup>(8,13)</sup>

Brownie <sup>(1,2,6,9)</sup>

Italiensk kernebrød <sup>(1)</sup>

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg



**Får I for meget mad?**  
Skriv det til os, så vi sammen kan  
bekæmpe madspild.  
[torvekoekken@torvekoekken.dk](mailto:torvekoekken@torvekoekken.dk)



JESPERS TORVEKØKKEN



# Halal

## UGE 33 - Fredag

### DET LUNE



Kalkun i sur/sød sauce med bambus, ananas, gulerødder, bønnespirer og springløg (1 stk. pr. person) Serveret med ris (7,13,15)

### DET GRØNNE

Fennikel med squash, majs og radicchio. Serveret med olivenolie og urter

Ciabatta brød <sup>(1)</sup>

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg



#### Får I for meget mad?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.  
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN