



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

VEGETARMENU UGE 35

MANDAG

Wokret med nudler, torvets sprøde grøntsager, æg, chili, koriander, sesam, soja, kokos og rød karry (1,2,6,7,8,10,15)

TIRSDAG

Blomkålskage (1 stk. pr. person) med bagte græskar og stegt savoykål. Serveres med dressing lavet på hytteost, creme fraiche og krydderurter (1,2,6,15)

ONSDAG

Svampe terrin på bund af grillede gulerødder med hasselnødder og linser. Toppet med syltede springløg. Hertil dressing på citron og kørvel (1,2,6,9,15)

TORSDAG

"Palak paneer" krydret spinat ret med feta og kartofler. Serveres med rispilaw (1,2,6,10,15)

FREDAG

Quinoa bøf rørt med broccoli, kartoffel, urter og havre. Serveres med kold cremet pasta salat (1,2,6,15)

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