

DEN VARME FROKOST UGE 51



MAN

TIRS

ONS

HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)
-

DET VARME

- Glad gris glaseret med sennep og brun farin serveret med grønlangkål og kartofler (4)

GRØNT & SALAT

- Salat med kål, gulerod og rødbede
 - Blomkålssalat
-

DET VARME

- Krydderstegte kylling overlår hertil en lækker og smagfyld pastasalat med fyld af ærter, majs og gulerødder tilsmagt med chili og hvidløg (1,2,3,4)

GRØNT & SALAT

- Kål-cæsarsalat med syltede rødløg, croutoner og grana flager (1,2)
 - Salat af bagte og rå gule beder, havtorn og feta (2)
-

DET VARME

- Skipper lobescoves med grøn kærlighed på toppen serveret med hjemmesyltede rødbeder

GRØNT & SALAT

- Gulerodssalat med blomkål og hakket persille tilsmagt med appelsin
- Røde salater med cherrytomater, broccoli og bagte champignon

DET SØDE ELEMENT

- Sirupskage fra MIBbagværk (1,2,3,7)

DEN VARME FROKOST UGE 51



TORS

FRE

HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)
-

DET VARME

- Kylling i rød panang karry med løg, røder, champignon, vandkastanje og kokosmælk serveret med ris (5)

GRØNT & SALAT

- Asiatisk inspireret kålsalat med spidskål, edamamebønner og peanuts (6)
 - Salat med ristede majs og bagte sweet potatoes
-

DET VARME

- Tarteletter serveret med høns og asparges i velouté sauce (1)

GRØNT & SALAT

- Julesalat med rødkål, tranebær, appelsin og hasselnødder (7)
- Risalamande serveret med kirsebærsauce (2,7)