

DEN VARME FROKOST UGE 13

MAN

TIRS

ONS

HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)

DET VARME

- Kylling frikadeller (2) serveret med stuede forårs kål og kartofler

GRØNT & SALAT

- Linse/quinoa salat med bagte rodfrugter og feta på toppen (2)
- Salat med agurk, majs og squash

VALGFLÆSK

DET VARME

- Stegt flæsk serveret med kartofler, persillesauce og hjemmesyltede rødbeder

GRØNT & SALAT

- Gulerodssalat med frisk ananas, kokos og rosiner
- Røde og grønne salater med blomkål, ærter og rød peber

DET VARME - vegetar

- Efter en "FED" ret tirsdag går vi i sundhedens tegn, hvor det grønne køkken serverer en super lækker bolognese med løg, gulerødder, piement, butter og kidneybeans hertil pastaskruer (1)

GRØNT & SALAT

- Bulgur go-green (1)
- Rå rødder med krydderurter, tørrede frugter og græskarkerner

DET SØDE ELEMENT

- Kransekage fra MIBbagværk (3,7)

DEN STORE FROKOST UGE 13

TORS

FRE

HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)

DET VARME

- Lækre stegte kyllinge fileter serveret med kold rissalat ala china med rødløg, rødder, ovnbagte peberfrugter, bambusskud - vendt i marinade med soya, karry og hvidløg (5)

GRØNT & SALAT

- Salat med broccoli, gule beder og syltede rødløg
- Asiatisk inspireret kartoffelsalat

PÅSKEFROKOST

KOLDE ANRETNINGER

- Marinerede sild serveret med karrysalat og karse på toppen (2,3,4,11)
- Æg serveret med rejer og purløgsmayonnaise (2,3,4)
- Den go'e rullepølse serveret med sky, rå løg og frisk agurk (gris)

DET VARME

- Tarteletter (2 stk.) (1) serveret med høns i asparges - drysset med kærlighed

GRØNT & SALAT

- Klassisk salat fra 80'erne serveret med Thousand Island (2,3,4)