

PORTIONSFROKOST HOS SPISERIET8000 - UGE 39

MANDAG

KOLDE ANRETNINGER

- Wienersalat vendt med grov sennep, kartofler og rødløg (SV, M)
- Kyllingesteg med krydderier serveret med humus af grønne flækærter

DET VARME

- **Karbonade (1 stk.) af dansk gris serveret med fyldig stuvning af gulerødder og ærter (SV, G)**

GRØNT OG SALAT

- Tabbouleh af perle couscous, løg, agurk, tomat – tilsmagt med mynte/citrus olie (G, V)
- Grønne og røde salater vendt med kinaradise, farvede rødder og gurkemeje syltede bølgehatte (V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød G, V)

TIRSDAG

KOLDE ANRETNINGER

- Æggesalat vendt med hytteost og purløg – tilsmagt med karry og sennep (M, V)
- Kalkunbryst med chili/paprika serveret med creme af bagte jordskokker (M)

DET VARME

- **Tartelet tirsdag med høns og asparges i velouté sauce drysset med grøn kærlighed (G, 2 stk.)**

GRØNT OG SALAT

- Blandet salater med bolche beder, ærter, gul peber og mozzarella (V)
- Blomkålssalat med radiser, forårsløg og oliven – tilsmagt med rød pesto dressing (L)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød (G, V)

ONSDAG

KOLDE ANRETNINGER

- Hamburgerryg serveret med den klassiske italiensk salat (SV)
- Gravad laks serveret med rævesauce (M)

DET VARME

- **Bedstemors onsdags ret hvor vi servere den gode gullasch af okse med løg, gulerødder og selleri med en lækker kartoffelmos (M)**

GRØNT OG SALAT

- Sellerisalat med gulerod og rødkål i cremet dressing (M, V)
- Klassiske salat af tomat, peberfrugt og agurk (V)

DET SØDE ELEMENT

- Franske vafler fra MIBbagværk (G, M, V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød (G, V)

TORS DAG

KOLDE ANRETNINGER

- Røget kogt skinke serveret med æggestand og grøn peber (SV, M)
- Fiskefrikadeller med dild serveret med grov syrlig urteremoulade (G/M)

DET VARME

- **Barbecuesteg af bryststeg af gris serveret med en smagfuld lækker kartoffelsalat (M)**

GRØNT OG SALAT

- Pastasalat med oregano-basilikumspesto, tomater og grønne bønner (G, V)
- Gulerodssalat med edamame bønner – tilsmagt med mango/chili dressing (V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød (G, V)

FREDAG Italiensk inspireret menu

KOLDE ANRETNINGER

- Vitello tonnato af okse serveret med persilleolie, røde sweet drops og kapers (M)
- Auberginedip med ricotta (M) og skål med mix af oliven

DET VARME

- **Det varme køkken tager en smuttur til Italien, derfor serverer vi i dag kylling i cremet tomatsoauce med løg, rodfrugter og champignon hertil pasta (G)**

GRØNT OG SALAT

- Italiensk bønnesalat med tomater og løg (V)
- Simpel grøn salat med genial dressing (V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede focaccia brød (G, V)

G = gluten / M = Mælk / SV = svinekød / V = vegetar

WWW.MARTINIB.DK



G = gluten / L = laktose / SV = svinekød