

DEN VARME FROKOST UGE 50



MAN

TIRS

ONS

HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)
-

DET VARME

- Dejlige frikadeller af dansk gris serveret med stuvning af decemberkål og kartofler (1,2)

GRØNT & SALAT

- Blandet salater med agurk, rød peber og majs
 - Crunchy salat med lime, hvidløg og sesam (8)
-

DET VARME

- Cremet paprikagryde med hakket okse, løg, champignon, rødder og piement serveret med små stegte kartofler

GRØNT & SALAT

- Kornsalat med grønt, oliven og mozzarella (1,2)
 - Salat med squash, gule beder og blomkål
-

DET VARME

- Vi har taget bedstemor med i køkkenet i dag og serverer klassisk kylling i karry med løg og æbler serveret med ris

GRØNT & SALAT

- Raw salat af blomkål, gulerod og broccoli - tilsmagt med MIBbalsamico eddike
- Klassisk salat med tomat, majs, agurk og ærter

DET SØDE ELEMENT

- Julescones (1,2,3)

DEN VARME FROKOST UGE 50



TORS

FRE

HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)
-

DET VARME

- Juice stegte nakkekoteletter af glad gris anrettet på bund af vinter sauté med rødløg, kartofler og rødder

GRØNT & SALAT

- Pastasalat med grønkål og valnøddepesto - og sprødt brød på toppen (1,7)
 - Salat med bagte rodfrugter og feta på toppen (2)
-

DET VARME

- Vi går helt kebab fredag og laver idag en lækker kyllingkebab med løg, piment tilsmagt med hvidløg og soya - hertil serveres pitabrød og dip (1,2,5)

GRØNT & SALAT

- Salat med gulerod, tomat, agurk og rødløg
- Salad nicoisé med tun, kartofler, bønner og æg (3,4,11)