

DEN VARME FROKOST UGE 25



MAN

TIRS

ONS

HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød fra MIBbagværk (1,10)
-

DET VARME

- Stegt medister (gris) 2 stk, serveret med stuede sommerkål og kartofler

GRØNT & SALAT

- Raw salad af blomkål spidskål og squash og gulerødder
 - Pastasalat med porre, tomat, rødløg, solsikkekerner tilsmagt med tomatpesto (1)
-

DET VARME

- Lækker Hawaii gryde af kalkun, med løg, gulerødder, selleri og kokosmælk, hertil ris

GRØNT & SALAT

- Perle couscous med bagte rodfrugter og kerner på toppen (1,2)
 - Sommersalat med bær, agurk, tomat, dild og karse
-

DET VARME

- Oldemors dejlige frikadeller (gris) serveret med klassik dansk kartoffelsalat(2,3,4)

GRØNT & SALAT

- Radisesalat med tricolore-linser, salat feta og forårsløg (2)
- Salater med majs, tomat og grøn peber

DET SØDE ELEMENT

- Kransekage fra Mibbagværk (1,2,3,7)

DEN VARME FROKOST UGE 25



HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød fra MIBbagværk (1,10)
-

DET VARME

- Dansk udgave af bolognese af okse, med løg, rødder, tomat og piment, hertil pasta (1)

GRØNT & SALAT

- Røde salater med grøn kål, rødbede og gule beder
- Frissé salat med bagte rodfrugter og ristede græskarkerner på toppen

OSTE

- Vores gode ost fra JAMAost serveret med sød kompot (1,2)
-

FREDAG MELLEMLIG STREET FOOD

DET VARME

- Byg selv pita, 2 stk med marineret kyllinge kebab, rødløg, peberfrugt, hvidløg og soya, (2,5)

GRØNT & SALAT

- Salat af isberg, ærter, agurk tomat, smuldret feta ost (2)
- Frisk og syrlig tabbouleh salat, med bulgar, forårsløg, peberfrugt, hvidløg og hakket persille (1)