

PORTIONSFROKOST HOS SPISERIET8000 - UGE 15

MANDAG

KOLDE ANRETNINGER

- Oksepegepølse serveret med grov pickles og høvlet peberrod
- Kartoffelmad serveret med bacondip og rødløg (SV)

DET VARME – klassisk ret

- **Danske frikadeller (2 stk.) serveret med fyldig stuvning af forårets spidskål (SV, L)**

GRØNT OG SALAT

- Bønnesalat med semi dried tomater, oliven og feta (V, L)
- Pastasalat vendt med persille/ramsløgspesto og drysset med solsikkekerner (G, V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød (G, V)

TIRSDAG

KOLDE ANRETNINGER

- Jagtpølse serveret med grøn sauce tartare og rå marineret fennikel (halal)
- Tunsalat med kartofler, oliven, kapers og cherrytomater på toppen

DET VARME

- **Stegt oksekød i krydret tomatsauce med gulerødder, champignon og forårsløg serveret med pasta (G)**

GRØNT OG SALAT

- Rødbede/gulerodssalat med linser – tilsmagt med MIBbrombær/havtorn balsamico (V)
- Tivolisalat med hjertesalat, peberfrugt og sukkerærter

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød (G, V)

ONSDAG

KOLDE ANRETNINGER

- Røget skinke serveret med æggestand og asparagessalat (SV, L)
- Makrel i økologisk tomatsauce vendt med mayonnaise, agurk og løg – toppet med dildsalat

DET VARME – den lidt "fede" dag

- **Stegte barbecue marinerede nakkekoteletter (1 stk.) hertil klassisk kold kartoffelsalat med et drys af purløg (SV, L)**

GRØNT OG SALAT

- Kinakål med ristede majs, agurk og champignon (V)
- Sprød forårssalat med baby crisp salat (V)

DET SØDE ELEMENT

- Blondie kage fra MIBbagværk (G, L, V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød (G, V)

TORS DAG

KOLDE ANRETNINGER

- Paprikapølse serveret med æble-broccolisalat og frisésalat på toppen (SV)
- Pølsesalat med rødløg, kartofler og forårsløg (L)

DET VARME – en lille hilsen fra lagunen

- **Hawaii gryde med kylling, kokos, peberfrugt og ananas – serveret med ris**

GRØNT OG SALAT

- Broccoli/blomkålssalat med kapers og krydderurter (V)
- Salat med kål, squash og syltede rødløg (V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød (G, V)

FREDAG Påskefrokost

KOLDE ANRETNINGER

- Marinerede sild serveret med karrysalat og karse på toppen (L)
- Æg serveret med rejer og purløgsmayonnaise
- Den gó'e rullepølse serveret med sky, rå løg og frisk agurk (SV)

DET VARME

- **Tarteletter (2 stk.) serveret med høns i asparges – drysset med kærlighed (G, halal)**

GRØNT OG SALAT

- Klassisk salat fra 80'erne serveret med Thousand Island (L, V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød (G, V)

G = gluten / L = laktose / SV = svinekød / V = vegetar



WWW.MARTINIB.DK

G = gluten / L = laktose / SV = svinekød