

DEN VARME FROKOST UGE 21



MAN

TIRS

ONS

HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)
-

DET VARME

- Tarteletter med høns/asparges i velouté sauce (1)

GRØNT & SALAT

- Gulerod og blomkål vendt med citrus og friskhakket persille
 - Nordisk kålsalat med græskarkerner og tørrede tranebær
-

DET VARME

- Det grønne grønne køkkens paprikagryde med løg, gulerødder, selleri, peberfrugt og kikærter serveret med ris (9)

GRØNT & SALAT

- Quinoasalat med squash og gurkemejesyltede æbler
- Blandet salat med majs, agurk og radiser

OSTE

- Vores gode ost fra JAMAost serveret med oliventapenade (2)
-

DET VARME

- Det gode gamle Danmarks køkken serverer i dag glaseret skinke med cremet kartoffel gratin toppet med persille (gris,2)

GRØNT & SALAT

- Salat med gul peber, ærter og broccoli
- Salat med bygkorn, gulerod, spidskål og edamame bønner (1)

DET SØDE ELEMENT

- Banankage fra MIBbagværk (1,2,3,7)

DEN VARME FROKOST UGE 21



HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)
-

DET VARME

- Southern fried chicken filet (1) serveret med kold kartoffelsalat vendt i let spicy urtemarinade med hvidløg og basilikum

GRØNT & SALAT

- Sprøde salater med grønne asparges og agurk og toppet med myntemarineret melon
- Bønnesalat med cherrytomater, rødløg og frisk basilikum

OSTE

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

MEXI TEMA

DET VARME - fyld selv taco (2 stk)

- Taco tirsdag på en fredag med fyld af hakket oksekød, løg, champignon, tomat og piment hertil kold fraiche (2)

GRØNT & SALAT

- Salat med majs, tomat og agurk
- Mexicansk inspireret kålsalat