MIB
SPISERIET 8000

DEN VARME FROKOST UGE 7

HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)

MAN

DET VARME
- Stegt medister af dansk gris serveret med solbærkogt rødkål og kartofler

GRØNT & SALAT
- Blomkål og agurk tilsmagt med vinaigrette
- Salat med majs, rød peber og broccoli

TIRS

DET VARME
- Kylling i karry med løg, æbler, rød piement og selleri hertil serveres ris (9)

GRØNT & SALAT
- Friskrevet gulerod vendt med citrus, rosiner og hakket persille
- Spidskålssalat med æbler, dild og ristede solsikkekerner

ONS

DET VARME
- Spiseriet`s mormor har i dag valgt og servere ungarsk gullasch af oksetern, løg, tomat og rødder tilsmagt med hvidvin, hvidløg og kommen serveret med en lækker kartoffelmos (1,2)

GRØNT & SALAT
- Savoy - tzatziki med mandler og tranebær (2,7)
- Fennikelsalat med lynstegte gulerødder og squash

DET SØDE ELEMENT
- Æblesnitte fra MIBbagværk (1,2,3,7)

Allergener - 1: gluten 2: mælk 3: æg 4: sennep 5: soja 6: jordnødder 7: nødder 8: sesamfrø 9: selleri 10: lupin 11: fisk 12: krebsdyr 13: bløddyr 14: svovldioxid og sulfitter

SPISERIET 8000

DEN VARME FROKOST UGE 7

HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)

DET VARME

- Dejlig juice stegt kylling overlår serveret med smagfuld kold kartoffelsalat vendt i tomat/chili creme (2)

GRØNT & SALAT

- Kornsalat med edamame bønner, tomat, salatost og græskarkerner (1,2)
- Blandet salat med ærter, gul peber og blomkål

ITALIENSK INSPIRERET MENU

DET VARME

- En tur i det Italienske køkken serveres der pasta ala pomodoro med hakket okse, løg, soltørret tomat og gulerødder (1)

GRØNT & SALAT

- Salat ala ratatouille
- Italiensk bønnesalat med cherrytomater, rødløg og frisk basilikum

Allergener - 1: gluten 2: mælk 3: æg 4: sennep 5: soja 6: jordnødder 7: nødder 8: sesamfrø 9: selleri 10: lupin 11: fisk 12: krebsdyr 13: bløddyr 14: svovldioxid og sulfitter