SPISERIET 8000

PORTIONSFROKOST UGE 7

HVER DAG

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

MAN

KOLDE ANRETNINGER
- Pastrami serveret med rødbedepickles og høvlet peberrod
- Hytteost vendt med ærter og rejer (2,12)

DET VARME
- Stegt medister af dansk gris serveret med solbærkogt rødkål og rugbrød (1)

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

TIRS

KOLDE ANRETNINGER
- Kogte æg serveret med purløgsmayonnaise (2,3,4)
- Hvidløgssalami serveret med fetacreme og rød peber (gris,2)

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

KOLDE ANRETNINGER
- Kalveroulade serveret med den klassiske italiensk salat (3,4)
- Tun serveret med mayonnaise, rå løg og purløg (3,4,11)

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

MIB
SPISERIET 8000

PORTIONSFROKOST UGE 7

HVER DAG

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

KOLDE ANRETNINGER
- Svinekam serveret med hjemmelavet rødkål og frisk appelsin
- Champignonpaté serveret med estragonmayo og syltede rødløg (2,3,4)

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
KOLDE ANRETNINGER
- Carpaccio af røget svinemørbrad serveret med rucola, granaflager, oliven og MIBrapsolie (gris,2)
- Sprød mini tartelet med laksesalat (1,2,3,4,11)

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

DER SERVERES IKKE RUGBRØD TIL FROKOSTEN DENNE DAG MEN FOCCACIABRØD FRA MIBBAGVÆRK

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