

DEN VARME FROKOST UGE 20



HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)
-

DET VARME

- Paneret fiskefilet serveret med dild remoulade, citron båd og stegte kartofler (1,11)

GRØNT & SALAT

- Pastasalat vendt med pesto, rødløg og ærter (1)
 - Grønne og røde salater med blomkål, broccoli og gul peber
-

DET VARME

- Sommerfrikassé med kylling, gulerødder, ærter og grønne asparges hertil nye kartofler med et drys kærlighed

GRØNT & SALAT

- Salat af perlebyg med grillede artiskokker, marineret hvidløg og oliven (1)
 - Sprøde salater vendt med citron/hvidløgsolie - serveret med rodfrugtchips på toppen
-

DET VARME

- Mormors klassiske farserede porre af dansk gris serveret med stuede blomkål og kartofler(1,2)

GRØNT & SALAT

- Grønne salater med ærter vendt med mormordressing og solsikkekerner på toppen (2)
- Raw food salat af kinaradise, gule beder, squash og savoykål

DET SØDE ELEMENT

- Blondie brownie fra MIBbagværk (1,2,3,7)

DEN VARME FROKOST UGE 20



HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)
-

KR. HIMMELFARTSDAG - LUKKET

DET VARME

- Lækker forårstærte garneret med cremet kyllinge ragout tilsat svampe og piment (1,2,3)

GRØNT & SALAT

- Klassisk kold kartoffel tilsmagt med sennep og purløg (2,3,4)
- Blandet salat med majs, rød peberfrugt og agurk