

DEN STORE FROKOST UGE 32

MAN

TIRS

ONS

HVER DAG

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

KOLDE ANRETNINGER

- Okserullepølse serveret med løg og sky
- Leverpostej med syltet agurker og frisk urter
- Hytteost vendt med rødløg og rejer (2,12)

DET VARME

- Stegt paneret karbonade (1) af dansk gris serveret med stuvede af gulerødder og ærter

GRØNT & SALAT

- Hjertesalat med ærter, agurk og radiser toppet med mormor dressing & croutons (1,2)
- Salat med majs, rød peber, spinat og broccoli

KOLDE ANRETNINGER

- Kartoffelmad serveret med ristede løg, mayonnaise & karse (1,2,4)
- Hvidløgssalami serveret med fetacreme og rød peber (gris,2)

DET VARME

- En lækker bolognese af hakket okse, løg, rodfrugter, tomat, hvidløg og piment, hertil pasta penne (1)

GRØNT & SALAT

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

OSTE

- Vores gode ost fra JAMAost serveret med sprøde kiks (1,2)

KOLDE ANRETNINGER

- Oksespidsbryst serveret med sennepspickles og høvlet peberrod (4)
- Tun serveret med mayonnaise, rå løg og purløg (3,4,11)

DET VARME

- Glaseret hamburgerryg (gris) serveret med cremet kartoffelgratin (2)

GRØNT & SALAT

- Byg-/quinoa salat med spinat, bagte rodfrugter og hvidløg (1)
- Fennikelsalat med lynstegte gulerødder og squash

DET SØDE ELEMENT

- Pain chokolat MIBbagværk (1,2,3,7)

DEN STORE FROKOST UGE 32

TORS

FRE

HVER DAG

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

KOLDE ANRETNINGER

- Kalkunbryst serveret med ærtecreme og syltede gulerod (2)
- Kogte æg serveret med purløgsmayonnaise (2,3,4)

DET VARME

- Krydderstegte kyllingeoverlår, hertil kold kartoffelsalat med sprød blomkål og ærter (2)

GRØNT & SALAT

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

OSTE

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

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

- Langstids stegt okseårtunge, serveret med ovnbagt saute af rodfrugter, hertil kold romesco dip

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