

DEN VARME FROKOST UGE 18



HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)
-

DET VARME

- Ugen starter med de gode frikadeller af dansk gris (2 stk) serveret med stuvning af forårets spidskål (1,2)

GRØNT & SALAT

- Raw salad af blomkål, spidskål og squash
 - Pastasalat med porre, tomat, rødløg, solsikkekerner tilsmagt med tomatpesto (1)
-

DET VARME

- Rød panang karry med kylling, danske rødder, løg, porrer, bambusskud, glaskål, soya og kokosmælk hertil basmati ris (5)

GRØNT & SALAT

- Salat med butterbeans, melon og friske danske agurker
 - Asiatisk kålsalat
-

DET VARME

- Den danske udgave af bolognaise med hakket oksekød, løg, gulerødder, piement og tomat tilsmagt med hvidløg, timian og oregano serveret med pasta (1)

GRØNT & SALAT

- Grønne salater med majs, tomat og grøn peber
- Radisesalat med tricolore-linser, salatfeta og forårsløg (2)

DET SØDE ELEMENT

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

DEN VARME FROKOST UGE 18



HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)
-

DET VARME

- Juicy stegte kylling overlår hertil dejlig kold kartoffelsalat med sprøde blomkål og grønne ærter vendt med urtecreme (2,3,4)

GRØNT & SALAT

- Bulgursalat med løg, blegselleri og friske krydderurter (1)
 - Blandede salater med ærter, gul peber og gulerod
-

OP TIL WEEKENDEN - GRÆSK TEMA

DET VARME

- Turen går i dag til Grækenland, hvor vi serverer smagfuld farsbrød af okse med soltørret tomat, hertil stegte kartofler og kokken Morten's lækre tzatziki med gulerødder (2)

GRØNT & SALAT

- Græsk aubergine salat med tomater, forårsløg og persille
- Vandmelonsalat med rucola, feta, agurk og acovado (2)