

DEN VARME FROKOST UGE 19



HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)
-

DET VARME

- Stegt medister af den gladeste danske gris (2 stk.) hertil stegte kartofler og solbær kogt rødkål

GRØNT & SALAT

- Crunchy kålsalat med rød peber
 - Blandet salat med majs, ærter og gulerod
-

DET VARME

- Kylling sauté ala marengo med mini løg, hvidvin, champignon, rødder og tomat serveret med dampede ris

GRØNT & SALAT

- Røde og grønne salater med agurk, tomat og gule squash
 - Rødkål med ananas og vindruer
-

DET VARME

- Boeuf au bieré af okse med løg, selleri, gulerødder og grillet piement anrettet på bund af stegte kartofler (5)

GRØNT & SALAT

- Blandet salat med broccoli, rød peber og gule beder
- Coleslaw af danske hvidkål og gulerødder med friskhakked persille (2,3,4)

DET SØDE ELEMENT

- Lime kage fra MIBbagværk (1,2,2,7)

DEN VARME FROKOST UGE 19



TORS

FRE

HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød fra MIBbagværk (1,10)
-

DET VARME

- Lækre stegte kylling drum sticks med paprika hertil asiatisk inspireret kold rissalat med sukkerærter, porre og majs vendt i sur/sød marinade med chili

GRØNT & SALAT

- Nudelsalat med butternut squash, kinaradiser og damme bønner (1)
 - Sprøde salater med grønne asparges, bolche beder og blad beder
-

DET VARME

- Kokkenes svar på lækker lasagnette med hakket oksekød, løg, peberfrugt, gulerødder - gratineret med mozzarella (1,2)

GRØNT & SALAT

- Tomatsalat med agurk, løg, salatost og oliven (2)
- Salat med blomkål, gul peber og grønne squash