

## DEN VARME MENU HOS SPISERIET8000 - UGE 19

### MANDAG

#### DET VARME

- Sprødpaneret kylling serveret med forårspasta med purløgsolie, majs og ærter – drysset med græskarkerner og kornblomst (G)

#### GRØNT OG SALAT

- Sprøde salater vendt med hvidløgs citron olie – serveret med rodfrugtchips på toppen
- Blomkålssalat med gulerødder (V)

#### MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød (G,V)

### TIRSDAG

#### DET VARME- vegetar

- One pot korma med kikærter, løg, blomkål og gulerødder – toppet med havens urter (V)

#### GRØNT OG SALAT

- Salat af korn, grillede artiskokker, marineret hvidløg, agurk og oliven (G,V)
- Blandet salater med broccoli, rød peber og gule squash (V)

#### MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød (G,V)

### ONSDAG

#### DET VARME

- Hawaii-gryde med kalkun serveret med jasminris

#### GRØNT OG SALAT

- Kålsalat med rucola, fennikel, linser og syltede æbler (V)
- Grønne salater med appelsinmarineret gulerødder, ærter og løg (V)

#### DET SØDE ELEMENT

- Kokos toppe fra MIBbagværk (V)

#### MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød (G,V)

**TORS DAG**

Kr. Himmelfartsdag – lukket

**FREDAG**

DET VARME

- Millionkarry af gris, løg og grønt serveret med grøn mos (L)

GRØNT OG SALAT

- Bønnesalat med blomkål og krydderurter (V)
- Baby salater med vandmelon, salatost og ristede solsikkekerner (V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød (G,V)

**G = gluten / L = laktose / SV = svinekød / V = vegetar**

[WWW.MARTINIB.DK](http://WWW.MARTINIB.DK)



**G = gluten / L = laktose / SV = svinekød**