

MENU HOS SPISERIET8000  
DEN VARME FROKOST - UGE 22

MANDAG

2. Pinsedag – lukket

- 
- 
- 

TIRSDAG

Det varme

- Stegte paneret fiskefilet serveret med kartofler og sauce velouté tilsat asparges,
- Spinat og rejer (G,L)

Grønt og salat

- Raw food salad af kinaradise, danske økologiske gulerødder, savojkål, bambusskud
- Og sur/sød chili china sauce (V)

MIBbagværk

Koldhævede surdejshvedebrød (G,V)

ONSDAG

Det varme

- Danske tarteletter fra Humlum (4 stk.) serveret med høns i asparges
- og drysset med kærlighed (G,L)

Grønt og salat

- Råkost af danske økologiske gulerødder, dansk spidskål, friske ananas og økologiske rosiner (V)

MIBbagværk

- Koldhævede surdejshvedebrød (G,V)

## TORSDAG

Det varme

- Kylling i fad med hvidvinssauce (L) tilsat danske økologiske gulerødder, fynske grønne asparges
- Og salvie – serveret med råstegte nye danske kartofler

Grønt og salat

- Blandet salater med danske ærter, majs og peberfrugt (V)

MIBbagværk

- Koldhævede surdejshvedebrød (G,V)

## FREDAG

Det varme

- Sydamerikansk chili gryde med spæde sommer grøntsager serveret med ris pilaf

Grønt og salat

- Marineret tomatsalat med danske økologiske agurker og peberfrugt (V)

MIBbagværk

- Koldhævede surdejshvedebrød (G,V)