

## MENU HOS SPISERIET8000

PORTIONS FROKOST - UGE 17

### MANDAG

Kolde anretninger

- Pastrami serveret med ramsløgsmayonnaise og syltede rødløg
- Kyllingesalat med friske asparges og gurkemejesyltede æbler i pestocreme

Det varme

- **Karbonader (1 stk.) med stuede ærter og gulerødder – drysset med kærlighed (SV,G)**

Grønt og salat

- Bønnesalat med semi dried tomater, oliven og feta (L,V)
- Rødbede/gulerodssalat med linser – tilsmagt med MIBbrombær/havtom balsamica (V)

MIBbagværk

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød bagt med økologisk mel (G,V)

### TIRSDAG

Kolde anretninger

- Kyllingepålæg serveret med ostecreme lavet af hytteost og krydderurter (L)
- Jagtpølse serveret med grøn tartare og råmarineret fennikel (SV)

Det varme

- **Forårs pastaret med oksekød, champignon, cherrytomater og forårsløg tilsmagt med hvidløg (G)**

Grønt og salat

- Tivolisalat med hjertesalat, peberfrugt og sukkerærter (V)
- Sprød forårssalat med baby crisp salat (V)

MIBbagværk

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød bagt med økologisk mel (G,V)

### ONSDAG

Kolde anretninger

- Rullepølse serveret med den klassiske italienske salat og rødløg (SV)
- Spicy kalkunsalat vendt med peberfrugt og blomkål (L)

Det varme

- **Kyllingeoverlår (1 stk.) på bund af porrer, sweet potatos og knoldselleri med ramsløgssolie**

Grønt og salat

- Kinakål med ristede majs, agurk og champignon (V)
- Broccoli/blomkålssalat med kapers og krydderurter (V)

Det søde element

- Karamelkage (1 stk.) fra MIBbagværk (G,L,V)

MIBbagværk

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød bagt med økologisk mel (G,V)

## TORSDAG

Kolde anretninger

- Makrel i økologisk tomatsose vendt med mayonnaise, agurk og løg – toppet med dildsalat
- Paprikapølse af kalkun serveret med æble-broccolisalat og frisée-salat på toppen (L)

Det varme

- **Medister (SV)(1 stk.) serveret med letstegt solskinskål af spidskål samt spinat tilsmagt med sennep og honning**

Grønt og salat

- Pastasalat vendt med persille/ramsløgsesto og drysset med solsikkekerner (G,V)
- Salat med kål, squash og syltede rødløg (V)

MIBbagværk

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød bagt med økologisk mel (G,V)

## FREDAG

**Asiatisk inspireret menu**

Kolde anretninger

- Soya/ingefær marinerede æg serveret med thaikrydret mayo og friteret glasnudler (V)
- Blomkål – laks – citrus – tahin – mandler (L)

Det varme

- **Forårsrulle med kylling (1 stk.) serveret med soya og varm rissauté med frisk grønt (G)**

Grønt og salat

- Salat med agurk, cherrytomater, ristede sesam og edamame bønner (V)
- Grov salat af gulerod, peberfrugt og miso dip (V)

MIBbagværk

- Asiatisk madbrød (G,V)