

MENU UGE 22



TIRS

ONS

HVER DAG

- Stor bland-selv-salat-buffet
- Dressinger: Purløgs-cremefraiche (L) + Ramsløgspesto + Sød-chili-soya-jordnøddeolie
- Lækre oste og tilbehør, fx kiks, kompot og nødder i sirup (G, L)
- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød fra MIBbagværk (G)

KOLDE ANRETNINGER

- Fennikelsalami med syltet fennikel og aioli (SV)
- Sprængt oksebryst med russisk salat
- Spread: Rødbedehummus

DET VARME

- Cajun fried chicken & wedges (G)

VEGETAR

- Forårsruller med saltet youghurt (L)

GRØNT & SALAT

- Rødkål med hvide bønner, rucola, salsa verde, bagt pastinak og græskarkerner
- Broccoli med quinoa, chilidressing, syltede gulerødder og peanuts
- Shot: Mynte, ingefær og æbler

KOLDE ANRETNINGER

- Hamburgerryg og italiensk salat (SV)
- Kalkunchorizo med bagt peberfrugt og salsa verde

DET VARME

- Boller i karry

VEGETAR

- Vegetarisk boller i karry

GRØNT & SALAT

- Bagt spidskål med hytteost, dild, citron og solsikkekerner (L)
- Hvidkål med fennikel, pære, tyttebær og knas

DET SØDE ELEMENT

- Marmorkage fra MIBbagværk (G, L)

MENU UGE 22



TORS

FRE

HVER DAG

- Stor bland-selv-salat-buffet
 - Dressinger: Purløgs-cremefraiche (L) + Ramsløgspesto + Sød-chili-soya-jordnøddeolie
 - Lækre oste og tilbehør, fx kiks, kompot og nødder i sirup (G, L)
 - Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød fra MIBbagværk (G)
-

KOLDE ANRETNINGER

- Kogt skinke med rygeost, agurk, radiser og purløg (SV, L)
- Æg og rejer

DET VARME

- Kylling Cacciatore med stegte søde kartofler

VEGETAR

- Portobello med spinat, salatost og Za'atar (L)

GRØNT & SALAT

- Kikærter med bagt selleri, sesam, dukkah, spinat og tahindressing
 - Råkostsalat med gulerødder, æbler, rosiner og citronverbena
-

KOLDE ANRETNINGER

- Charcuteri, ost, syltede og friske grøntsager, tapenade og oliven (SV, L)

DET VARME

- Pizza (SV, G, L)

VEGETAR

- Vegetarisk pizza (G, L)

GRØNT & SALAT

- MIB's fredagssalater
 - Shot: Gulerødder, appelsiner og chili
-