



SPISPÆNT

TIL FROKOST - food by braae -

Uge 25

Mandag

Den lune:

Lasagne

Den klassiske kolde:

Sprængt kalkunbryst i karrymarinade med løg, karse og chutney på æble, tomat og løg.

Dagens spread:

Guacemole med løg og tomat.

Den fyldige salat:

Pastinakker med syltede løg, mizunasalat, saltede mandler og nøddedressing.

Det grønne tilbehør:

Skoleagurker.

Brødet:

Koldhævet surdejsbrød

Hjemmebagt softkernerugbrød



SPISPÆNT

TIL FROKOST - food by braae -

Uge 25

Tirsdag

Den lune:

Ålerøget skinke med svampe a la creme og ris.

Den klassiske kolde:

Æggesalat med syltede agurker og karry.

Dagens spread:

Agurkesalsa med persille og mynte.

Den fyldige salat:

Bagt sommerkål med sennepsdressing, grillet agurk og dild.

Det grønne tilbehør:

Æble og rødbede råkost.

Brødet:

Koldhævet surdejsbrød

Hjemmebagt softkernerugbrød



SPISPÆNT
TIL FROKOST - food by braae -

Uge 25

Onsdag

Den lune:

Minestrone suppe med focacciabrød.

Den klassiske kolde:

Rullepølse med løgkompot og ærteskud.

Dagens spread:

Mexicansk bønnemos.

Den fyldige salat:

Grønkål med sød kartoffel, rødløg, tahindressing og stegte majs.

Det grønne tilbehør:

Bagte aubergine med krydderier.

Brødet:

Koldhævet surdejsbrød

Hjemmebagt softkernerugbrød



SPISPÆNT
TIL FROKOST - food by braae -

Uge 25

Torsdag

Den lune:

Laksedeller med nye kartofler og stuvet spinat.

Den klassiske kolde:

Kartofler med rygeost, løvstikkemayo og bacon.

Den alternative kolde:

Purløgsmayo.

Den fyldige salat:

Tabouleh med snackpeber, ærter, mynte og oliven.

Det grønne tilbehør:

Stegte broccoli.

Dagens dessert:

Koldskål med ristet havre og mynte.

Brødet:

Koldhævet surdejsbrød

Hjemmebagt softkernerugbrød



SPISPÆNT

TIL FROKOST - food by braae -

Uge 25

Fredag

Den lune:

Sommerfrikassé på kalv med ærter, asparges og mange tout. Hertil knust kartoffel med urter.

Den klassiske kolde:

Laksesalat med rejer.

Den alternative kolde:

Dildcreme

Den fyldige salat:

Pastasalat med soltørret tomat, basilikum og mozzarella.

Det grønne tilbehør:

Bagt selleri med knas.

Brødet:

Koldhævet surdejsbrød

Hjemmebagt softkernerugbrød