

OM MADHUSET INCITA

ET SOCIALØKONOMISK FROKOSTKONCEPT

OM INCITA

Vi er et socialøkonomisk køkken, som er helt vilde med kvalitet, økologi og dyrevelfærd.

Med vores dygtige kok Luise Bjørnlund i spidsen, sørger vi for en frokostordning, som med garanti vil falde i god jord hos medarbejderstaben, såvel som hos CSR-teamet.

Vi er nemlig en erhvervsfond, som hver dag arbejder med udsatte borgere i vores køkken, med det formål at kunne hjælpe dem ind på arbejdsmarkedet.

Lyder det for godt til at være sandt, så bare vent til vi kommer til maden.

MENU UGE 49

UGEN FRA D. 6.- D. 10 DECEMBER, 2021

MANDAG

Japansk gris med teriyaki. Japanske ris med srirachamayo, forårsløg og sesam. Edamamebønner & dampet broccoli

Dagens Pålæg:
Varmrøget laksalat.
Æg. Snackgrønt.

TIRSDAG

Falafler og Taboulleh med mynte og bredbladet persille. Humus, tzatziki & fladbrød.

Dagens Pålæg:
Grambogaard leverpostej.
Hjemmesyltede rødbeder. Æg.
Snackgrønt.

ONSDAG

Grambogaard kyllingeoverlår med urter og hvidløg. Ovnstegte rodfrugter, basillikummayo & kernesalat m bagte pebre, vinaigrette og persille.

Dagens Pålæg:
Tunsalat. Æg.
Snackgrønt.

TORSDAG

Pad thai med vildrejer, kål og bønnespiner. Asiatisk agurkesalat.

Dagens Pålæg:
Røget rullepølse m karse og finthakket rødløg. Æg.
Snackgrønt.

FREDAG

Rødbedesalat m æble og balsamico. Pastasalat med grønkål, bagte pebre og feta. Blomkålssalat med citrondressing, saltmandler og persille.

Dagens Pålæg:
Humus. Hønsesalat.
Varmrøget forel med purløg og radiser.
Fennikelspegepølse.

HVER DAG KOMMER
OGSÅ FRISKBAGT
RUGBRØD & FLUTES

VEGETARISKE ALTERNATIVER

MANDAG:
Tofu med teriyaki

ONSDAG:
Urtebøffer

TORSDAG:
Pad thai med grønt

TILKØB

UGEN FRA D. 5.- D.11 JULI, 2020

MÆLK

VÆLG MELLEM
ALMINDELIG &
HAVREMÆLK

17 KR

ONSDAGS KAGE

NY KAGE HVER
UGE

20 KR PER
KUVERT

FRUGT

ØKOLOGISK
FRISK FRUGT

5 KR. PER STYK

PRISER

Kuvertpris: 62 kr.
Levering: Fra 125 kr. pr. lokation

Alle priser er eks. moms