

Dagens inspiration

Sommer

Full noon

Osso Bucco på øko-okse med timian, gulerødder, selleri og svampe (9,T) - serveret med pasta med safran-flødesauce (1,7,12)

Green noon

Tian de Légumes med zucchini, aubergine, tomat og peberfrugt med gedeost og urter (7,12,T) - serveret med pasta med safran-flødesauce (1,7,12)

Green noon vegansk

Tian de Légumes med zucchini, aubergine, tomat og peberfrugt med vegansk ost og urter (12,T) - serveret med pasta med vegansk safran-flødesauce (1,12)

Ekstra

Gremolata til hovedret

Fyldig salat

Tysk-inspireret kartoffelsalat med æg, sauerkraut, dijonsennep og urter (3,10,12)

Fyldig salat vegansk

Tysk-inspireret kartoffelsalat med tofu, sauerkraut, dijonsennep og urter (6,10,12)

Let salat

Agurkesalat med spidskål, skalotter, dild og vinaigrette (12,K)

Let salat vegansk

Agurkesalat med spidskål, skalotter, dild og vinaigrette (12,K)

Det grønne stykke

Ristet zucchini med grøntsagssalsa og sherryeddike (12,T)

Det grønne stykke vegansk

Ristet zucchini med grøntsagssalsa og sherryeddike (12,T)

Tilbehør til brød - Full noon

Laksesalat med agurk, capers, purløg og dild (3,4,7,10,12)

Tilbehør til brød - Green noon

Bønnepuré med røget paprika, persille og hvidløg (9,B)

Tilbehør til brød - Green noon vegansk

Bønnepuré med røget paprika, persille og hvidløg (9,B)

Tilbehør til brød - alle

Tzatziki (7)

Tilbehør til brød - alle vegansk

Tzatziki (7)

Brød

Surdejsbrød (1) og rugbrød (1)

Today's inspiration

Summer

Hot dishes - Full noon

Osso Bucco on organic beef with thyme, carrots, celery, and mushrooms (9,T) - served with pasta in saffron cream sauce (1,7,12)

Hot dishes - Green noon

Tian de Légumes with zucchini, eggplant, tomato, and bell pepper with goat cheese and herbs (7,12,T) - served with pasta in saffron cream sauce (1,7,12)

Hot dishes - Vegan Green noon

Tian de Légumes with zucchini, eggplant, tomato, and bell pepper with vegan cheese and herbs (12, T) - served with pasta with vegan saffron cream sauce (1, 12)

Extra

Gremolata for maincourse

Heavy salad

German inspired potato salad with eggs, sauerkraut, Dijon mustard, and herbs (3,10,12)

Heavy salad vegan

German-inspired potato salad with tofu, sauerkraut, Dijon mustard, and herbs (6,10,12)

Light salad

Cucumber salad with pointed cabbage, shallots, dill, and vinaigrette (12,K)

Light salad vegan

Cucumber salad with pointed cabbage, shallots, dill, and vinaigrette (12,K)

Green piece

Roasted zucchini with vegetable salsa and sherry vinegar (12,T)

Green piece vegan

Roasted zucchini with vegetable salsa and sherry vinegar (12,T)

Spread full

Salmon salad with cucumber, capers, chives, and dill (3,4,7,10,12)

Spread green

Bean purée with smoked paprika, parsley, and garlic (9,B)

Spread green vegan

Bean purée with smoked paprika, parsley, and garlic (9,B)

Spread all

Tzatzíki (7)

Spread all vegan

Tzatzíki (7)

Bread

Sourdough bread (1) and rye bread (1)

Allergens: 1: Gluten / 2. Shellfish / 3. Eggs 4. Fish / 5. Peanuts / 6. Soy / 7. Lactose / 8. Nuts / 9. Celeriac / 10. Mustard / 11. Sesame seeds / 12. Sulfor dioxide/sulfites / 13. Lupin / 14. Mollusc / B. Beans / K. Kale / S. Shiitake / T. Tomato
There might be changes on the menu in canteens