



Menu / onsdag

Dagens inspiration:	Gullasch
Full noon:	Gullash på øko-okse med peberfrugt, bønner og røget paprika (12,T) - serveret med kartoffelpuré med smør (7)
Green noon:	Vegetarisk Gullash med svampe, peberfrugt, bønner og blomkål (1, B, T) - serveret med kartoffelpuré med smør (7)
Green noon vegansk:	Vegetarisk Gullash med svampe, peberfrugt, bønner og blomkål (1, B, T) - serveret med kartoffelpuré med smør (7)
Fyldig salat:	Romanesco, linser, yoghurt, tomat, syltet rabarber og bronzefennikel (7,T)
Fyldig salat vegansk:	Romanesco, linser, vegansk yoghurt, tomat, syltet rabarber og bronzefennikel (6,T)
Let salat:	Grøn salat, asparges, urter og olivenolie
Let salat vegansk:	Grøn salat, asparges, urter og olivenolie
Det grønne stykke:	Agurk med brændt peberfrugtsdressing og friteret boghvede (11)
Det grønne stykke vegansk:	Agurk med brændt peberfrugtsdressing og friteret boghvede (11)
Tilbehør til brød - Full noon:	Tunsalat med græsk yoghurt, agurk, tomat og purløg (3,4,7,10,12,T)
Tilbehør til brød - Green noon:	Soltørret tomatpaté med cashewnødder og paprika (8,T)
Tilbehør til brød - Green noon vegansk:	Soltørret tomatpaté med cashewnødder og paprika (8,T)
Tilbehør til brød - alle:	Hytteost med hvidløg, røget paprika og olivenolie (7)
Tilbehør til brød - alle vegansk:	Vegansk cream cheese med hvidløg, røget paprika og olivenolie
Brød:	Surdejsbrød (1) og rugbrød (1)

Vi anbefaler, at I printer menuen hver dag. Der kan ske ændringer, som vi ikke informerer om – men vi opdaterer dagligt på hjemmesiden i forhold til indkøb og råvarer.

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



Menu / onsdag

Today's inspiration:	Goulash
Hot dishes - Full noon:	Goulash on organic beef with bell pepper, beans and smoked paprika (12,T) - served with potato puree with butter (7)
Hot dishes - Green noon:	Vegetarian Goulash with mushrooms, peppers, beans and vegan "meatballs" (1,12,B,T) - served with potato puree with butter (7)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Vegetarian Goulash with mushrooms, peppers, beans and vegan "meatballs" (1,12,B,T) - served with potato puree with olive oil
Heavy salad:	Romanesco, lentils, yoghurt, tomato, pickled rhubarb and bronze fennel (7,T)
Heavy salad vegan:	Romanesco, lentils, vegan yoghurt, tomato, pickled rhubarb and bronze fennel (6,T)
Light salad:	Green salad, asparagus, herbs and olive oil
Light salad vegan:	Green salad, asparagus, herbs and olive oil
Green piece:	Cucumber with roasted bell pepper dressing and deep-fried buckwheat (11)
Green piece vegan:	Cucumber with roasted bell pepper dressing and deep-fried buckwheat (11)
Spread full:	Tuna salad with Greek yogurt, cucumber, tomato and chives (3,4,7,10,12,T)
Spread green:	Sun-dried tomato pâté with cashews and paprika (8,T)
Spread green vegan:	Sun-dried tomato pâté with cashews and paprika (8,T)
Spread all:	Cottage cheese with garlic, smoked paprika and olive oil (7)
Spread all vegan:	Vegan cream cheese with garlic, smoked paprika and olive oil
Bread:	Sourdough bread (1) and rye bread (1)

Vi anbefaler, at I printer menuen hver dag. Der kan ske ændringer, som vi ikke informerer om – men vi opdaterer dagligt på hjemmesiden i forhold til indkøb og råvarer.

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: Sulfur dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B: Beans / K: Kale / S: Shiitake / T: Tomato

There might be changes on the menu in canteens