



Menu / torsdag

Dagens inspiration: Gæstekok Jo Barret

Full noon: Bagt kalkun med macadamia creme, forårsløg og kartofler (6,8,9,12,B) - serveret med perlebyg med sorte bønner, svampe, fennikelfrø, miso og forårsløg (1,6,11,B)

Green noon: Portobello med macadamia creme, kartofler og græskarkener (6,8,9,12,B) - serveret med perlebyg med sorte bønner, svampe, fennikelfrø, miso og forårsløg (1,6,11,B)

Green noon vegansk: Portobello med macadamia creme, kartofler og græskarkener (6,8,9,12,B) - serveret med perlebyg med sorte bønner, svampe, fennikelfrø, miso og forårsløg (1,6,11,B)

Fyldig salat: Pastasalat med ramsløgspesto, broccoli og ricotta (1,7)

Fyldig salat vegansk: Pastasalat med ramsløgspesto, broccoli og tofu (1,6)

Let salat: Bagt pære med fennikel, syltede skalotter, feldsalat og sennepsvinaigrette (10)

Let salat vegansk: Bagt pære med fennikel, syltede skalotter, feldsalat og sennepsvinaigrette (10)

Det grønne stykke: Radiser med tomatpuré, balsamico og kapers (12,T)

Det grønne stykke vegansk: Radiser med tomatpuré, balsamico og kapers (12,T)

Tilbehør til brød - Full noon: Spread med laks, rygeost, dild og cornichons (4,7,10,12)

Tilbehør til brød - Green noon: Gulerodsspread med kikærter og sambal olek (12)

Tilbehør til brød - Green noon vegansk: Gulerodsspread med kikærter og sambal olek (12)

Tilbehør til brød - alle: Romesco på brændte peberfrugter og hasselnødder (8,12)

Tilbehør til brød - alle vegansk: Romesco på brændte peberfrugter og hasselnødder (8,12)

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 / torsdag

Today's inspiration:	Guest chef Jo Barret
Hot dishes - Full noon:	Baked turkey with macadamia cream, spring onions and potatoes (6,8,9,12,B) - served with pearl barley with black beans, mushrooms, fennel seeds, miso and spring onions (1,6,11,B)
Hot dishes - Green noon:	Portobello with macadamia cream, potatoes and pumpkin seeds (6,8,9,12,B) - served with pearl barley with black beans, mushrooms, fennel seeds, miso and spring onions (1,6,11,B)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Portobello with macadamia cream, potatoes and pumpkin seeds (6,8,9,12,B) - served with pearl barley with black beans, mushrooms, fennel seeds, miso and spring onions (1,6,11,B)
Heavy salad:	Pasta salad with ramsons pesto, broccoli, and ricotta (1,7)
Heavy salad vegan:	Pasta salad with ramson pesto, broccoli, and tofu (1,6)
Light salad:	Baked pear with fennel, pickled shallots, lamb's lettuce, and mustard vinaigrette (10)
Light salad vegan:	Baked pear with fennel, pickled shallots, lamb's lettuce, and mustard vinaigrette (10)
Green piece:	Radishes with tomato purée, balsamic vinegar, and capers (12,T)
Green piece vegan:	Radishes with tomato purée, balsamic vinegar, and capers (12,T)
Spread full:	Salmon spread with smoked cheese, dill and cornichons (4,7,10,12)
Spread green:	Carrot spread with chickpeas and sambal olek (12)
Spread green vegan:	Carrot spread with chickpeas and sambal olek (12)
Spread all:	Romesco made from charred bell peppers and hazelnuts (8,12)
Spread all vegan:	Romesco made from charred bell peppers and hazelnuts (8,12)
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



Menu / torsdag

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

