



Menu / onsdag

Dagens inspiration:	Indien
Full noon:	Øko-kylling Vindaloo med kartofler, blomkål og kikærter (9,12,T) - serveret med gurkemejeris og kokos
Green noon:	Aubergine, svampe og brunært Vindaloo (9,12,T) - serveret med gurkemejeris og kokos
Green noon vegansk:	Aubergine, svampe og brunært Vindaloo (9,12,T) - serveret med gurkemejeris og kokos
Fyldig salat:	Bønnesalat med haricots verts, hvide bønner, gulerødder, cashewnødder og granatæble vinaigrette (8,B)
Fyldig salat vegansk:	Bønnesalat med haricots verts, hvide bønner, gulerødder, cashewnødder og granatæble vinaigrette (8,B)
Let salat:	Tomatsalat med rød og hvid grape, hjertesalat og karrysalsa (T)
Let salat vegansk:	Tomatsalat med rød og hvid grape, hjertesalat og karrysalsa (T)
Det grønne stykke:	Brændt agurk med bagt peberfrugtdressing (11)
Det grønne stykke vegansk:	Brændt agurk med bagt peberfrugtdressing (11)
Tilbehør til brød - Full noon:	Spegepølse med remoulade (1,3,7,10,12)
Tilbehør til brød - Green noon:	Tofuspread med karry og forårsløg (6)
Tilbehør til brød - Green noon vegansk:	Tofuspread med karry og forårsløg (6)
Tilbehør til brød - alle:	Klassisk raita (7)
Tilbehør til brød - alle vegansk:	Klassisk raita (6)
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:	Indien
Hot dishes - Full noon:	Organic chicken Vindaloo with potatoes, cauliflower, and chickpeas (9,12,T) - served with turmeric rice and coconut
Hot dishes - Green noon:	Eggplant, mushrooms, and brown Vindaloo (9,12,T) - served with turmeric rice and coconut
Hot dishes - Vegan Green noon:	Eggplant, mushrooms, and brown Vindaloo (9,12,T) - served with turmeric rice and coconut
Heavy salad:	Bean salad with haricots verts, white beans, carrots, cashew nuts and pomegranate vinaigrette (8,B)
Heavy salad vegan:	Bean salad with haricots verts, white beans, carrots, cashew nuts and pomegranate vinaigrette (8,B)
Light salad:	Tomato salad with red and white grapefruit, gem lettuce, and curry salsa (T)
Light salad vegan:	Tomato salad with red and white grapefruit, gem lettuce, and curry salsa (T)
Green piece:	Burnt cucumber with baked bell pepper dressing (11)
Green piece vegan:	Burnt cucumber with baked bell pepper dressing (11)
Spread full:	Salami with remoulade (1,3,7,10,12)
Spread green:	Tofu spread with curry and spring onions (6)
Spread green vegan:	Tofu spread with curry and spring onions (6)
Spread all:	Classic raita (7)
Spread all vegan:	Classic raita (6)
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: Sulfor dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B. Beans / K. Kale / S. Shiitake / T. Tomato

There might be changes on the menu in canteens