



## Menu / torsdag

|                                                |                                                                                                                 |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dagens inspiration:</b>                     | Jowett Yu                                                                                                       |
| <b>Full noon:</b>                              | Øko-gris og selleri i Hong Kong chili sauce (1,9,11,12) - serveret med sticky rice med grøntsager (6,11,12,B,K) |
| <b>Green noon:</b>                             | Tofu og fennikel i Hong Kong chili sauce (1,6,9,11,12) - serveret med sticky rice med grøntsager (6,11,12,B,K)  |
| <b>Green noon vegansk:</b>                     | Tofu og fennikel i Hong Kong chili sauce (1,6,9,11,12) - serveret med sticky rice med grøntsager (6,11,12,B,K)  |
| <b>Fyldig salat:</b>                           | Agurk, østershatte, kål, limabønner og chiliolie (11,12,B,K)                                                    |
| <b>Fyldig salat vegansk:</b>                   | Agurk, østershatte, kål, limabønner og chiliolie (11,12,B,K)                                                    |
| <b>Let salat:</b>                              | Kinesisk grønt med forårsløg og cashewnødder (8,K)                                                              |
| <b>Let salat vegansk:</b>                      | Kinesisk grønt med forårsløg og cashewnødder (8,K)                                                              |
| <b>Det grønne stykke:</b>                      | Bagte padrons med limedressing (10,11,12)                                                                       |
| <b>Det grønne stykke vegansk:</b>              | Bagte padrons med limedressing (10,11,12)                                                                       |
| <b>Tilbehør til brød - Full noon:</b>          | Oksesalat med misomayo og purløg (3,6,10,12)                                                                    |
| <b>Tilbehør til brød - Green noon:</b>         | Majroesalat med porre, misomayo og perleløg (3,6,10,12)                                                         |
| <b>Tilbehør til brød - Green noon vegansk:</b> | Majroesalat med porre, vegansk misomayo og perleløg (6,10,12)                                                   |
| <b>Tilbehør til brød - alle:</b>               | Ananaskimchi (2,4,K)                                                                                            |
| <b>Tilbehør til brød - alle vegansk:</b>       | Vegansk ananaskimchi (K)                                                                                        |
| <b>Brød:</b>                                   | 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

|                                       |                                                                                                                      |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Today's inspiration:</b>           | Jowett Yu                                                                                                            |
| <b>Hot dishes - Full noon:</b>        | Organic pork and celery in Hong Kong chili sauce (1,9,11,12) - served with sticky rice with vegetables (6,11,12,B,K) |
| <b>Hot dishes - Green noon:</b>       | Tofu and fennel in Hong Kong chili sauce (1,6,9,11,12) - served with sticky rice with vegetables (6,11,12,B,K)       |
| <b>Hot dishes - Vegan Green noon:</b> | Tofu and fennel in Hong Kong chili sauce (1,6,9,11,12) - served with sticky rice with vegetables (6,11,12,B,K)       |
| <b>Heavy salad:</b>                   | Cucumber, oyster mushrooms, cabbage, lima beans, and chili oil (11,12,B,K)                                           |
| <b>Heavy salad vegan:</b>             | Cucumber, oyster mushrooms, cabbage, lima beans, and chili oil (11,12,B,K)                                           |
| <b>Light salad:</b>                   | Chinese greens with spring onions and cashew nuts (8,K)                                                              |
| <b>Light salad vegan:</b>             | Chinese greens with spring onions and cashew nuts (8,K)                                                              |
| <b>Green piece:</b>                   | Baked padrons with lime dressing (10,11,12)                                                                          |
| <b>Green piece vegan:</b>             | Baked padrons with lime dressing (10,11,12)                                                                          |
| <b>Spread full:</b>                   | Beef salad with miso mayo and chives (3,6,10,12)                                                                     |
| <b>Spread green:</b>                  | Cabbage salad with leek, miso mayo, and pearl onions (3,6,10,12)                                                     |
| <b>Spread green vegan:</b>            | Cabbage salad with leek, vegan miso mayo, and pearl onions (6,10,12)                                                 |
| <b>Spread all:</b>                    | Pineapple kimchi (2,4,K)                                                                                             |
| <b>Spread all vegan:</b>              | Vegan pineapple kimchi (K)                                                                                           |
| <b>Bread:</b>                         | 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





## Menu / torsdag

**Kage:** Brownie (1,3,7,8)

**Cake:** Brownie (1,3,7,8)

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

