



Menu / onsdag

Dagens inspiration:	Cassoulet
Full noon:	Cassoulet med øko-gris, pølse, confiteret and og hvide bønner (9,12,B,T) - serveret med bagt selleri og persillerod med brunet smør (7,9,12)
Green noon:	Cassoulet med svampe, tempeh og hvide bønner (9,12,B,T) - serveret med bagt selleri og persillerod med brunet smør (7,9,12)
Green noon vegansk:	Cassoulet med svampe, tempeh og hvide bønner (9,12,B,T) - serveret med bagt selleri og persillerod (9,12)
Fyldig salat:	Hvid bønnensalat med svampe, kastanjer, trøffelvinaigrette og parmesan (7,10,B,S)
Fyldig salat vegansk:	Hvid bønnensalat med svampe, kastanjer, trøffelvinaigrette og vegansk parmesan (10,B,S)
Let salat:	Hvidkålssalat med syltet græskar og karse (12,K)
Let salat vegansk:	Hvidkålssalat med syltet græskar og karse (12,K)
Det grønne stykke:	Blancheret blomkål med ranchdressing (7,12)
Det grønne stykke vegansk:	Blancheret blomkål med vegansk ranchdressing (6,12)
Tilbehør til brød - Full noon:	Brandade med torsk og sort peber (4,7)
Tilbehør til brød - Green noon:	Brandade med gulerødder og Karl Johan svampe (7)
Tilbehør til brød - Green noon vegansk:	Brandade med gulerødder og Karl Johan svampe
Tilbehør til brød - alle:	Æggekage med soltørrede tomater og karamelliserede løg (3,7,T)
Tilbehør til brød - alle vegansk:	Tofu med soltørrede tomater og karamelliserede løg (6,T)
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:	Cassoulet
Hot dishes - Full noon:	Cassoulet with organic pork, sausage, duck confit, and white beans (9,12,B,T) - served with baked celery and parsley root with browned butter (7,9,12)
Hot dishes - Green noon:	Cassoulet with mushrooms, tempeh, and white beans (9,12,B,T) - served with baked celery and parsnip with browned butter (7,9,12)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Cassoulet with mushrooms, tempeh, and white beans (9,12,B,T) - served with baked celery and parsley root (9,12)
Heavy salad:	White bean salad with mushrooms, chestnuts, truffle vinaigrette, and parmesan (7,10,B,S)
Heavy salad vegan:	White bean salad with mushrooms, chestnuts, truffle vinaigrette, and vegan parmesan (10,B,S)
Light salad:	Cabbage salad with pickled pumpkin and cress (12,K)
Light salad vegan:	Cabbage salad with pickled pumpkin and cress (12,K)
Green piece:	Blanched cauliflower with ranch dressing (7,12)
Green piece vegan:	Blanched cauliflower with vegan ranch dressing (6,12)
Spread full:	Brandade with cod and black pepper (4,7)
Spread green:	Brandade with carrots and porcini mushrooms (7)
Spread green vegan:	Brandade with carrots and porcini mushrooms
Spread all:	Omelette with sun-dried tomatoes and caramelized onions (3,7,T)
Spread all vegan:	Tofu with sun-dried tomatoes and caramelized onions (6,T)
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

