



Menu / mandag

Dagens inspiration:	Boller i karry
Full noon:	Boller i karry på øko-gris med crémet sauce og æbler (1,7,9,12) - serveret med perlebyg (1)
Green noon:	Blandede bælgrugter i crémet karrysauce med æbler (1,7,9,12,B) - serveret med perlebyg (1)
Green noon vegansk:	Blandede bælgrugter i crémet karrysauce med æbler (1,9,12,B) - serveret med perlebyg (1)
Fyldig salat:	Broccoli med Ingrid ærter, persille og peberrodsdressing (7,12)
Fyldig salat vegansk:	Broccoli med Ingrid ærter, persille og vegansk peberrodsdressing (6,12)
Let salat:	Hvidkål med selleri, havtorn og urter (9,K)
Let salat vegansk:	Hvidkål med selleri, havtorn og urter (9,K)
Grønt stykke:	Bagt blomkål med crème fraîche dressing (7)
Grønt stykke vegansk:	Bagt blomkål med vegansk yoghurt dressing (6)
Til brød - Full:	Juleskinke med sennep (10)
Til brød - Green:	Falafler med stærk sennep (11,10)
Til brød - Green vegansk:	Falafler med stærk sennep (11,10)
Til brød - Alle:	Klassisk hummus (11,12)
Til brød - Alle vegansk:	Klassisk hummus (11,12)
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 / mandag

Today's inspiration:	Meatballs in curry sauce
Hot dishes - Full noon:	Meatballs in curry with organic pork, creamy sauce and apples (1,7,9,12) - served with barley (1)
Hot dishes - Green noon:	Mixed legumes in creamy curry sauce with apples (1,7,9,12,B) - served with barley (1)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Mixed legumes in creamy curry sauce with apples (1,9,12,B) - served with barley (1)
Heavy salad:	Broccoli with Ingrid peas, parsley, and horseradish dressing (7,12)
Heavy salad vegan:	Broccoli with Ingrid peas, parsley, and vegan horseradish dressing (6,12)
Light salad:	White cabbage with celeriac, sea buckthorn, and herbs (9,K)
Light salad vegan:	White cabbage with celeriac, sea buckthorn, and (9,K) herbs
Green piece:	Baked cauliflower with crème fraîche dressing (7)
Green piece vegan:	Baked cauliflower with vegan yogurt dressing (6)
For bread - Full:	"Christmas ham" with mustard (10)
For bread - Green:	Falafles with dijon mustard (11,10)
For bread - Green vegan:	Falafles with dijon mustard (11,10)
For bread - All:	Classic hummus (11,12)
For bread - All vegan:	Classic hummus (11,12)
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: Sulfor dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B. Beans / K. Kale / S. Shiitake / T. Tomato

There might be changes on the menu in canteens

