



Menu / onsdag

Dagens inspiration:	Frankrig
Full noon:	Øko-okse bourguignon med svampe, perleløg og gulerødder (1,7,9,12) - serveret med kartoffelmos med smør (7)
Green noon:	Grøntsagsbourguignon med selleri, rødbeder og skalotter (1,7,9,12) - serveret med kartoffelmos med smør (7)
Green noon vegansk:	Grøntsagsbourguignon med vegansk fløde, selleri, rødbeder og skalotter (1,9,12) - serveret med kartoffelmos med olivenolie
Fyldig salat:	Salad Nicoise med æg, søde kartofler, oliven og vinaigrette (3,10,12)
Fyldig salat vegansk:	Salad Nicoise med tofu, søde kartofler, oliven og vinaigrette (6,10,12)
Let salat:	Endive salat med æbler og radiser
Let salat vegansk:	Endive salat med æbler og radiser
Grønt stykke:	Bagte gulerødder med kærnemælk og purløgssolie (7)
Grønt stykke vegansk:	Bagte gulerødder med vegansk yoghurt og purløgssolie (6)
Til brød - Full:	Leverpostej med syltede rødbeder (1,12)
Til brød - Green:	Paté med mandler, soltørrede tomater, estragon og kapers (8,12,T)
Til brød - Green vegansk:	Paté med mandler, soltørrede tomater, estragon og kapers (8,12,T)
Til brød - Alle:	Pesto med soltørrede tomater (T)
Til brød - Alle vegansk:	Pesto med soltørrede tomater (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:	France
Hot dishes - Full noon:	Organic beef bourguignon with mushrooms, pearl onions, and carrots (1,7,9,12) - served with buttered mashed potatoes (7)
Hot dishes - Green noon:	Vegetable bourguignon with celery, beets, and shallots (1,7,9,12) - served with buttered mashed potatoes (7)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Vegetable bourguignon with vegan cream, celery, beets, and shallots (1,9,12) - served with mashed potatoes with olive oil
Heavy salad:	Nicoise salad with eggs, sweet potatoes, olives, and vinaigrette (3,10,12)
Heavy salad vegan:	Salad Nicoise with tofu, sweet potatoes, olives, and vinaigrette (6,10,12)
Light salad:	Endive salad with apples and radishes
Light salad vegan:	Endive salad with apples and radishes
Green piece:	Baked carrots with buttermilk and chive oil (7)
Green piece vegan:	Baked carrots with vegan yogurt and chive oil (6)
For bread - Full:	Liver mousse with pickled red beets (1,12)
For bread - Green:	Pâté with almonds, sun-dried tomatoes, tarragon, and capers (8,12,T)
For bread - Green vegan:	Pâté with almonds, sun-dried tomatoes, tarragon, and capers (8,12,T)
For bread - All:	Pesto with sun-dried tomatoes (T)
For bread - All vegan:	Pesto with sun-dried tomatoes (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

