



Menu / torsdag

Dagens inspiration:	Gæstekok Avivit Priel
Full noon:	Orzo risotto med braiseret øko-gris, citron og tahin (1,7,9,11,12) - serveret med bagt aubergine med tomatsalsa (11,T)
Green noon:	Orzo risotto med vilde svampe, citron og tahin (1,7,9,11,12) - serveret med bagt aubergine med tomatsalsa (11,T)
Green noon vegansk:	Orzo risotto med vilde svampe, citron og tahin (1,9,11,12) - serveret med bagt aubergine med tomatsalsa (11,T)
Fyldig salat:	Krydret blomkålssalat med mynte og kørvel (12)
Fyldig salat vegansk:	Krydret blomkålssalat med mynte og kørvel (12)
Let salat:	Kålsalat med nødder, pære og ølvinaigrette (1,8,12,K)
Let salat vegansk:	Kålsalat med nødder, pære og ølvinaigrette (1,8,12,K)
Grønt stykke:	Blancheret romanesco med syrlig tahindressing (11)
Grønt stykke vegansk:	Blancheret romanesco med syrlig tahindressing (11)
Til brød - Full:	Skinkesalat (3,7,10,12)
Til brød - Green:	Æggesalat (3,7,10,12)
Til brød - Green vegansk:	Tofusalat med kartofler, persille og cornichons (6,10,12)
Til brød - Alle:	Bagt gulerodshummus med tahini (11)
Til brød - Alle vegansk:	Bagt gulerodshummus med tahini (11)
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 / torsdag

Today's inspiration:	Avivit Priel
Hot dishes - Full noon:	Orzo risotto with braised organic pork, lemon and tahini (1,7,9,11,12) - served with baked eggplant with tomato salsa (11,T)
Hot dishes - Green noon:	Orzo risotto with wild mushrooms, lemon, and tahini (1,7,9,11,12) - served with baked eggplant with tomato salsa (11,T)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Orzo risotto with wild mushrooms, lemon, and tahini (1,9,11,12) - served with baked eggplant with tomato salsa (11,T)
Heavy salad:	Spiced cauliflower salad with mint and chervil (12)
Heavy salad vegan:	Spiced cauliflower salad with mint and chervil (12)
Light salad:	Cabbage salad with nuts, pear, and beer vinaigrette (1,8,12,K)
Light salad vegan:	Cabbage salad with nuts, pear, and beer vinaigrette (1,8,12,K)
Green piece:	Blanched romanesco with tangy tahini dressing (11)
Green piece vegan:	Blanched romanesco with tangy tahini dressing (11)
For bread - Full:	Ham salad (3,7,10,12)
For bread - Green:	Egg salad (3,7,10,12)
For bread - Green vegan:	Tofu salad with potatoes, parsley and cornichons (6,10,12)
For bread - All:	Baked carrot hummus with tahini (11)
For bread - All vegan:	Baked carrot hummus with tahini (11)
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





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

