



Menu / onsdag

- Dagens inspiration:** Sydeuropæske gryderetter
- Full noon:** Øko-Kylling chasseur med Karl Johan svampe og timian (7,12,T,S), serveret med orzo med spinat og kapers (1,9,12,B)
- Green noon:** Pepperonata med cannellini-bønner og buffelmozzarella (3,7,12,B,T), serveret orzo med spinat og kapers (1,9,12,B)
- Green noon vegansk:** Pepperonata med cannellini-bønner og vegansk mozzarella (12,B,T), serveret orzo med spinat og kapers (1,9,12,B)
- Fyldig salat:** Grønne linser med courgetter, gulerødder, tomater, peberfrugter og friske krydderurter (12,B,T)
- Fyldig salat vegansk:** Grønne linser med courgetter, gulerødder, tomater, peberfrugter og friske krydderurter (12,B,T)
- Let salat:** Rødkål og spidskål med syltede rødløg, persille og birkes (K)
- Let salat vegansk:** Rødkål og spidskål med syltede rødløg, persille og birkes (K)
- Grønt stykke:** Bagt majroe med cremet avocado-dilldressing (7,K)
- Grønt stykke vegansk:** Bagt majroe med cremet avocado-dilldressing (B,K)
- Til brød - Full:** Kyllingesalat med valnødder, selleri og æbler (3,7,8,9,10,12)
- Til brød - Green:** Bagt gulerodssalat med æg, valnødder, selleri og æbler (3,7,8,9,10,12)
- Til brød - Green vegansk:** Bagt gulerodssalat med valnødder, selleri og æbler (8,9,10)
- Til brød - Alle:** Grøn oliventapenade
- 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:	Southern European One-Pots
Hot dishes - Full noon:	Organic chicken chasseur with porcini mushrooms and thyme (7,12,T,S), served with orzo with spinach and capers (1,9,12,B)
Hot dishes - Green noon:	Pepperonata with canellini beans and buffalo milk mozzarella (3,7,12,B,T), served with orzo with spinach and capers (1,9,12,B)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Pepperonata with canellini beans and vegan mozzarella (12,B,T), served with orzo with spinach and capers (1,9,12,B)
Heavy salad:	Green lentils with zucchini, carrots, tomatoes, bell peppers and fresh herbs (12,B,T)
Heavy salad vegan:	Green lentils with zucchini, carrots, tomatoes, bell peppers and fresh herbs (12,B,T)
Light salad:	Red cabbage and pointed cabbage with pickled red onions, parsley and poppy seeds (K)
Light salad vegan:	Red cabbage and pointed cabbage with pickled red onions, parsley and poppy seeds (K)
Green piece:	Baked turnip with creamy avocado-dill dressing (7,K)
Green piece vegan:	Baked turnip with creamy avocado-dill dressing (B,K)
For bread - Full:	Chicken salad with walnuts, celery and apples (3,7,8,9,10,12)
For bread - Green:	Baked carrot salad with eggs, walnuts, celery and apples (3,7,8,9,10,12)
For bread - Green vegan:	Baked carrot salad with walnuts, celery and apples (8,9,10)
For bread - All:	Green olive tapenade
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: Sulfur dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B: Beans / K: Kale / S: Shiitake / T: Tomato

There might be changes on the menu in canteens