



Menu / torsdag

- Full noon:** Braiseret øko-gris og champignoner i anticuchera-sauce (6,12), serveret med huancaína-kartofler med amarillo-chili (1,3,7).
- Green noon:** Øko-ærte- og hestebønneprotein med aubergine og portobello i anticuchera-sauce (1,6,12,B,T), serveret med huancaína-kartofler med amarillo chili (1,3,7)
- Green noon vegansk:** Øko-ærte- og hestebønneprotein med aubergine og portobello i anticuchera-sauce (1,6,12,B,T), serveret med huancaína-kartofler med amarillo chili (B)
- Ekstra:** Broccolisalat med quinoa, gulerødder og panca chili vinaigrette
- Fyldig salat:** Quinoa, kikærter og majs med broccoli og gulerødder vendt med panca chili-vinaigrette (12,B)
- Fyldig salat vegansk:** Quinoa, chickpeas, and corn with broccoli and carrots tossed in a panca chili vinaigrette (12,B)
- Let salat:** Spidskål med persille, salvie og ristede solsikkekerner (K)
- Let salat vegansk:** Spidskål med persille, salvie og ristede solsikkekerner (K)
- Grønt stykke:** Østershatte-ceviche med radiser, bønnespirer, amarillo-chilidressing, ristede peanuts og sesamfrø (3,5,8,10,11,12,B)
- Grønt stykke vegansk:** Østershatte-ceviche med radiser, bønnespirer, amarillo-chilidressing, ristede peanuts og sesamfrø (5,8,9,12,B)
- Til brød - Full:** Fiske- og rejefrikadeller med remoulade (2,3,4,7,10,12)
- Til brød - Green:** Edamamebønne-spread med yoghurt, tahin, soja og chipotle (6,7,11,B)
- Til brød - Green vegansk:** Edamamebønne-spread med yoghurt, tahin, soja og chipotle (6,11,B)
- Til brød - Alle:** Guacamole (7,12,T)
- Til brød - Alle vegansk:** Guacamole (6,12,T)
- Brød:** Surdejsbrød med sesam (1,11) 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: Sulfur 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

Guest chef:	Diego Muños
Hot dishes - Full noon:	Braised organic pork and mushrooms in anticuchera sauce (6,12), served with huancaína potatoes with amarillo chili (1,3,7)
Hot dishes - Green noon:	Textured organic pea and fava bean protein with eggplant and portobello in anticuchera sauce (1,6,12,B,T), served with huancaína potatoes with amarillo chili (1,3,7)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Textured organic pea and fava bean protein with eggplant and portobello in anticuchera sauce (1,6,12,B,T), served with huancaína potatoes with amarillo chili (B)
Heavy salad:	Quinoa, chickpeas, and corn with broccoli and carrots tossed in a panca chili vinaigrette (12,B)
Heavy salad vegan:	Quinoa, chickpeas, and corn with broccoli and carrots tossed in a panca chili vinaigrette (12,B)
Light salad:	Pointed cabbage with parsley, sage and roasted sunflower seeds (K)
Light salad vegan:	Pointed cabbage with parsley, sage and roasted sunflower seeds (K)
Green piece:	Oyster mushroom ceviche with radishes, bean sprouts, amarillo chili dressing, roasted peanuts and sesame seeds (3,5,8,10,11,12,B)
Green piece vegan:	Oyster mushroom ceviche with radishes, bean sprouts, amarillo chili dressing, roasted peanuts and sesame seeds (5,8,9,12,B)
For bread - Full:	Fish and shrimp cakes with remoulade (2,3,4,7,10,12)
For bread - Green:	Edamame bean spread with yogurt, tahini, soy and chipotle (6,7,11,B)
For bread - Green vegan:	Edamame bean spread with yogurt, tahini, soy and chipotle (6,11,B)
For bread - All:	Guacamole (7,12,T)
For bread - All vegan:	Guacamole (6,12,T)
Bread:	Sesame sourdough bread (1,11) 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



Menu / torsdag

Kage: Småkager med mørk chokolade og hasselnødder (1,3,6,7,8)

Cake: Dark chocolate chip cookies with hazelnuts (1,3,6,7,8)

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

