



Menu / tirsdag

Dagens inspiration:	Rendang
Full noon:	Okserendang med øko-oksekød og aubergine i krydret, aromatisk sauce med kokos, tamarind og lime (12), serveret med basmatiris med gurkemeje og kokos (12)
Green noon:	Seitan rendang med Fuego-bønner og aubergine i krydret, aromatisk sauce med kokos, tamarind og lime (1,12,B), serveret med basmatiris med gurkemeje og kokos (12)
Green noon vegansk:	Seitan rendang med Fuego-bønner og aubergine i krydret, aromatisk sauce med kokos, tamarind og lime (1,12,B), serveret med basmatiris med gurkemeje og kokos (12)
Fyldig salat:	Savoykål med agurk, krydderurter og gado-gado-dressing (5,6,8,12,K)
Fyldig salat vegansk:	Savoykål med agurk, krydderurter og gado-gado-dressing (5,6,8,12,K)
Let salat:	Spinat med daikon, bønnespirer, mynte og sorte sesamfrø (11, B)
Let salat vegansk:	Spinat med daikon, bønnespirer, mynte og sorte sesamfrø (11, B)
Grønt stykke:	Frisksnittet kinakål med kimchi (K)
Grønt stykke vegansk:	Frisksnittet kinakål med kimchi (K)
Til brød - Full:	Røget filet af gris med æggekage og purløg (3,7)
Til brød - Green:	Mukimame-bønner vendt med tempeh- og shiitake-baseret XO-sauce (6,11,S,B)
Til brød - Green vegansk:	Mukimame-bønner vendt med tempeh- og shiitake-baseret XO-sauce (6,11,S,B)
Til brød - Alle:	Flødestuede svampe med tamari (6,7)
Til brød - Alle vegansk:	Flødestuede svampe med tamari (6,B)
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: 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 / tirsdag

Today's inspiration:	Rendang
Hot dishes - Full noon:	Beef rendang with organic beef and eggplant in a spicy, aromatic sauce with coconut, tamarind and lime (12), served with basmati rice with turmeric and coconut (12)
Hot dishes - Green noon:	Seitan rendang with Fuego beans and eggplant in a spicy, aromatic sauce with coconut, tamarind and lime (1,12,B), served with basmati rice with turmeric and coconut (12)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Seitan rendang with Fuego beans and eggplant in a spicy, aromatic sauce with coconut, tamarind and lime (1,12,B), served with basmati rice with turmeric and coconut (12)
Heavy salad:	Savoy cabbage with cucumber, herbs, and gado-gado dressing (5,6,8,12,K)
Heavy salad vegan:	Savoy cabbage with cucumber, herbs, and gado-gado dressing (5,6,8,12,K)
Light salad:	Spinach with daikon, bean sprouts, mint and black sesame seeds (11,B)
Light salad vegan:	Spinach with daikon, bean sprouts, mint and black sesame seeds (11,B)
Green piece:	Crisp Chinese cabbage with kimchi (K)
Green piece vegan:	Crisp Chinese cabbage with kimchi (K)
For bread - Full:	Smoked pork fillet with omelette and chives (3,7)
For bread - Green:	Mukimame beans tossed with tempeh and shiitake-based XO sauce (6,11,S,B)
For bread - Green vegan:	Mukimame beans tossed with tempeh and shiitake-based XO sauce (6,11,S,B)
For bread - All:	Creamed mushrooms with tamari (6,7)
For bread - All vegan:	Creamed mushrooms with tamari (6,B)
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