



Menu / mandag

- Dagens inspiration:** Köttbullar
- Full noon:** Kødboller med øko-gris og grøntsager fra Aarstiderne med sovs (1,7,9,B,S) - serveret med tyttebærmarmelade og kartoffelmos (7)
- Green noon:** Grøntsagsboller og Ingrid-ærter i svampesauce (1,6,7,B,S) - serveret med tyttebærmarmelade og kartoffelmos (7)
- Green noon vegansk:** Grøntsagsboller og Ingrid-ærter i svampesauce (1,6,B,S) - serveret med tyttebærmarmelade og kartoffelmos (B)
- Ekstra:** Tyttebærmarmelade
- Fyldig salat:** Søde kartofler, savoykål, hytteost, soltørrede tomater, brøndkarse og ristede cashewnødder med appelsinvinaigrette (7,8,12,K,T)
- Fyldig salat vegansk:** Søde kartofler, savoykål, vegansk ost, soltørrede tomater, brøndkarse og ristede cashewnødder med appelsinvinaigrette (8,12,K,T)
- Let salat:** Blomkål, hjertesalat og tranebær med mandel- og sennepsvinaigrette (8,10,12)
- Let salat vegansk:** Blomkål, hjertesalat og tranebær med mandel- og sennepsvinaigrette (8,10,12)
- Grønt stykke:** Stegte gulerødder med salsa af tomat, rødløg og saltede citroner (T)
- Grønt stykke vegansk:** Stegte gulerødder med salsa af tomat, rødløg og saltede citroner (T)
- Til brød - Full:** Spegepølse af gris med remoulade og ristet løg (1,3,7,10,12)
- Til brød - Green:** Falafler af Ingrid-ærter med squash fra Aarstiderne, serveret med cremet tahini-yoghurtdressing (7,10,11,B)
- Til brød - Green vegansk:** Falafler af Ingrid-ærter med squash fra Aarstiderne, serveret med cremet tahini-yoghurtdressing (6,10,11,B)
- Til brød - Alle:** Gul linsehumus med karamelliseret hvidløg og røget paprika (7,11,12,B)
- Til brød - Alle vegansk:** Gul linsehumus med karamelliseret hvidløg og røget paprika (6,11,12,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 / mandag

Today's inspiration: Swedish meatballs

Hot dishes - Full noon: Organic pork and vegetable meatballs from Aarstiderne with gravy (1,7,9,B,S) - served with lingonberry jam and mashed potatoes (7)

Hot dishes - Green noon: Veggie balls and Ingrid peas in mushroom sauce (1,6,7,B,S) - served with lingonberry jam and mashed potatoes (7)

Hot dishes - Vegan Green noon: Veggie balls and Ingrid peas in mushroom sauce (1,6,B,S) - served with lingonberry jam and mashed potatoes (B)

Extra: Lingonberry jam

Heavy salad: Sweet potatoes with savoy cabbage, cottage cheese, sun-dried tomatoes, watercress and roasted cashew nuts with orange vinaigrettes (7,8,12,K,T)

Heavy salad vegan: Sweet potatoes with savoy cabbage, vegan cheese, sun-dried tomatoes, watercress and roasted cashew nuts with orange vinaigrette (8,12,K,T)

Light salad: Cauliflower, gem lettuce, and cranberries with almond and mustard vinaigrette (8,10,12)

Light salad vegan: Cauliflower, gem lettuce, and cranberries with almond and mustard vinaigrette (8,10,12)

Green piece: Roasted carrots with a salsa of tomato, red onion, and salted lemons

Green piece vegan: Roasted carrots with a salsa of tomato, red onion, and salted lemons (T)

For bread - Full: Pork salami with remoulade og fried onions (1,3,7,10,12)

For bread - Green: Ingrid pea falafels with zucchini from Aarstiderne, served with creamy tahini-yogurt dressing (7,10,11,B)

For bread - Green vegan: Ingrid pea falafels with zucchini from Aarstiderne, served with creamy tahini-yogurt dressing (6,10,11,B)

For bread - All: Yellow lentil hummus with caramelized garlic and smoked paprika (7,11,12,B)

For bread - All vegan: Yellow lentil hummus with caramelized garlic and smoked paprika (6,11,12,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