



Menu / fredag

Dagens inspiration:	Italienske klassikere
Full noon:	Rigatoni al forno med øko-kylling, øko-bacon, blomkål og artiskokker, gratineret med bechamel og panko (1,3,7,K)
Green noon:	Rigatoni al forno med hestebønner, blomkål og artiskokker, gratineret med bechamel og panko (1,3,7,B,K)
Green noon vegansk:	Rigatoni al forno med hestebønner, blomkål og artiskokker, gratineret med cremet sauce og panko (1,B,K)
Fyldig salat:	Savoykål og hjertesalat med soltørrede tomater, purløg, cæsardressing og sprøde croutoner (1,3,7,10,12,K,T)
Fyldig salat vegansk:	Savoykål og hjertesalat med soltørrede tomater, purløg, cæsardressing og sprøde croutoner (1,10,12,K,T)
Let salat:	Hvide bønner med tomater, spidskål og syltede peberfrugter (B,K,T)
Let salat vegansk:	Hvide bønner med tomater, spidskål og syltede peberfrugter (B,K,T)
Grønt stykke:	Bagte hokkaido-græskar med cremet dressing af stegt radicchio (3,7,10,12)
Grønt stykke vegansk:	Bagte hokkaido-græskar med cremet dressing af stegt radicchio (6,12)
Til brød - Full:	Wienersalat af grise- og oksepølser med kogte kartofler, rødløg og purløg (1,3,7,10,12)
Til brød - Green:	Sorte kikærter i cremet æggesalat med purløg (3,7,10,12,B)
Til brød - Green vegansk:	Cremet sorte kikærtesalat med purløg (10,B)
Til brød - Alle:	Hytteost rørt med urter (7,12,T)
Til brød - Alle vegansk:	Yoghurt rørt med urter (6,12,T)
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 / fredag

Today's inspiration:	Italian classics
Hot dishes - Full noon:	Rigatoni al forno with organic chicken, organic bacon, cauliflower, and artichokes, gratinated with béchamel and panko (1,3,7,K)
Hot dishes - Green noon:	Rigatoni al forno with fava beans, cauliflower, and artichokes, gratinated with béchamel and panko (1,3,7,B,K)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Rigatoni al forno with fava beans, cauliflower, and artichokes, gratinated with creamy sauce and panko (1,B,K)
Heavy salad:	Savoy cabbage and romaine lettuce with sun-dried tomatoes, chives, Caesar dressing and crispy croutons (1,3,7,10,12,K,T)
Heavy salad vegan:	Savoy cabbage and romaine lettuce with sun-dried tomatoes, chives, Caesar dressing and crispy croutons (1,10,12,K,T)
Light salad:	White beans with tomatoes, pointed cabbage and pickled peppers (B,K,T)
Light salad vegan:	White beans with tomatoes, pointed cabbage and pickled peppers (B,K,T)
Green piece:	Baked Hokkaido pumpkin with creamy dressing of charred radicchio (3,7,10,12)
Green piece vegan:	Baked Hokkaido pumpkin with creamy dressing of charred radicchio (6,12)
For bread - Full:	Wiener sausage salad with pork and beef sausages, boiled potatoes, red onions and chives (1,3,7,10,12)
For bread - Green:	Black chickpeas in creamy egg salad with chives (3,7,10,12,B)
For bread - Green vegan:	Creamy black chickpea salad with chives (10,B)
For bread - All:	Herbed cottage cheese (7,12,T)
For bread - All vegan:	Herbed yoghurt (6,12,T)
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

