



Menu / torsdag

- Full noon:** Øko-kyllingeoverlår med saltet citron- og knust sortpeber-beurre blanc (1,7,12) - serveret med lun kartoffelsalat med stegt tempehcrumble og urter (10,12)
- Green noon:** Kaffegnedet bagt knoldselleri med hasselnøddevinaigrette og syltede rødløg (8,9,10) - serveret med lun kartoffelsalat med stegt tempehcrumble og urter (10,12)
- Green noon vegansk:** Kaffegnedet bagt knoldselleri med hasselnøddevinaigrette og syltede rødløg (8,9,10) - serveret med lun kartoffelsalat med stegt tempehcrumble og urter (10,12)
- Fyldig salat:** Bagte jordskokker med black-eyed bønner, grønkål og salviedressing, toppet med sprød panko og grønkål (1,10,12,B,K)
- Fyldig salat vegansk:** Bagte jordskokker med black-eyed bønner, grønkål og salviedressing, toppet med sprød panko og grønkål (1,10,12,B,K)
- Let salat:** Fennikel og hvidkål med basilikum og rystede havtorn (K)
- Let salat vegansk:** Fennikel og hvidkål med basilikum og rystede havtorn (K)
- Grønt stykke:** Stegte rosenkål med ranchdressing (7,12)
- Grønt stykke vegansk:** Stegte rosenkål med ranchdressing (12)
- Til brød - Full:** Hønsesalat med svampe og hvide asparges (3,7,10,12)
- Til brød - Green:** Persillerodssalat med svampe og hvide asparges (3,7,10,12)
- Til brød - Green vegansk:** Persillerodssalat med svampe og hvide asparges (10)
- Til brød - Alle:** Hvid bønnespread med rosmarin og tahin (11,12,B)
- Til brød - Alle vegansk:** Hvid bønnespread med rosmarin og tahin (11,12,B)
- Brød:** Surdejsbrød med havre (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 / torsdag

Guest chef:	Guest chef Matt Orlando
Hot dishes - Full noon:	Organic chicken thighs with salted lemon and crushed black pepper beurre blanc (1,7,12) - served with warm potato salad with fried tempeh crumble and herbs (10,12)
Hot dishes - Green noon:	Coffee-rubbed baked celeriac with hazelnut vinaigrette and pickled red onions (6,8,9,10,12) - served with warm potato salad with herb salsa (10,12)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Coffee-rubbed baked celeriac with hazelnut vinaigrette and pickled red onions (6,8,9,10,12) - served with warm potato salad with herb salsa (10,12)
Heavy salad:	Baked Jerusalem artichokes with black eyed peas, kale and sage dressing topped with crisped panko and kale (1,10,12,B,K)
Heavy salad vegan:	Baked Jerusalem artichokes with black eyed peas, kale and sage dressing topped with crisped panko and kale (1,10,12,B,K)
Light salad:	Shaved fennel and white cabbage with basil and sea buckthorn (K)
Light salad vegan:	Shaved fennel and white cabbage with basil and sea buckthorn (K)
Green piece:	Roasted Brussels sprouts with ranch dressing (7,12)
Green piece vegan:	Roasted Brussels sprouts with ranch dressing (12)
For bread - Full:	Creamy chicken salad with mushrooms and white asparagus (3,7,10,12)
For bread - Green:	Creamy parsley root salad with mushrooms and white asparagus (3,7,10,12)
For bread - Green vegan:	Creamy parsley root salad with mushrooms and white asparagus (10)
For bread - All:	White bean spread with rosemary and tahini (11,12,B)
For bread - All vegan:	White bean spread with rosemary and tahini (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



Menu / torsdag

Kage: Birkeskage med citron (1,3,7)

Cake: Lemon poppy seed bread (1,3,7)

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

