



Menu / tirsdag

Dagens inspiration:	Goas dage og nætter
Full noon:	Sort kikærtevindaloo med øko gris, kartofler og spinat (B,T) - serveret med dampet basmatiris
Green noon:	Sort kikærte-vindaloo med gulerødder, kartofler og spinat (B,T) – serveret med dampet basmatiris
Green noon vegansk:	Sort kikærte-vindaloo med gulerødder, kartofler og spinat (B,T) - serveret med dampet basmatiris
Fyldig salat:	Tre-bønnesalat med gulerødder, rødløg, ristede cashewnødder og granatæblevinaigrette (8,12,B)
Fyldig salat vegansk:	Tre-bønnesalat med gulerødder, rødløg, ristede cashewnødder og granatæblevinaigrette (8,12,B)
Let salat:	Spidskål og grape med kørvel, ristede græskarkerner og karry (K)
Let salat vegansk:	Spidskål og grape med kørvel, ristede græskarkerner og karry (K)
Grønt stykke:	Bagte courgetter med myntechutney (12)
Grønt stykke vegansk:	Bagte courgetter med myntechutney (12)
Til brød - Full:	Marineret sild i karrycreme med rødløg og kogte æg (3,4)
Til brød - Green:	Russisksalat med kogte æg (3,7,10,12)
Til brød - Green vegansk:	Russisksalat med silketofu 6,10,12)
Til brød - Alle:	Græskarhummus med tahin og sød paprika (11,12,B)
Til brød - Alle vegansk:	Græskarhummus med tahin og sød paprika (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. 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 / tirsdag

Today's inspiration:	Goan days & nights
Hot dishes - Full noon:	Black chickpea vindaloo with organic pork, potatoes, and spinach (B,T) - served with steamed basmati rice
Hot dishes - Green noon:	Black chickpea vindaloo with carrots, potatoes and spinach (B,T) - served with steamed basmati rice
Hot dishes - Vegan Green noon:	Black chickpea vindaloo with carrots, potatoes and spinach (B,T) - served with steamed basmati rice
Heavy salad:	Three-bean salad with carrots, red onions, roasted cashews, and pomegranate vinaigrette (8,12,B)
Heavy salad vegan:	Three-bean salad with carrots, red onions, roasted cashews, and pomegranate vinaigrette (8,12,B)
Light salad:	Pointed cabbage and grapefruit with chervil, toasted pumpkin seeds and curry (K)
Light salad vegan:	Pointed cabbage and grapefruit with chervil, toasted pumpkin seeds and curry (K)
Green piece:	Baked courgettes with mint chutney (12)
Green piece vegan:	Baked courgettes with mint chutney (12)
For bread - Full:	Marinated herring in curry cream with red onion and boiled eggs (3,4)
For bread - Green:	Vinegret with boiled eggs (3,7,10,12)
For bread - Green vegan:	Vinegret with silken tofu (6,10,12)
For bread - All:	Pumpkin hummus with tahini and sweet paprika (11,12,B)
For bread - All vegan:	Pumpkin hummus with tahini and sweet paprika (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: Sulfor dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B. Beans / K. Kale / S. Shiitake / T. Tomato

There might be changes on the menu in canteens