



Menu / onsdag

Dagens inspiration:	Langsomt og lækkert
Full noon:	Boeuf bourguignon af øko-okse fra Farmers Circle med svampe, perleløg og gulerødder (1,7,12,T,S) - serveret med kartoffelmos (7)
Green noon:	Rodfrugtsbourguignon med knoldselleri og rødbeder (1,7,9,12,S) - serveret med kartoffelmos (7)
Green noon vegansk:	Rodfrugtsbourguignon med knoldselleri og rødbeder (9,12,B) - serveret med kartoffelmos (B)
Fyldig salat:	Salat Niçoise med æg, søde kartofler, oliven og vinaigrette (3,10)
Fyldig salat vegansk:	Salat Niçoise med tofu, søde kartofler, oliven og vinaigrette (6,10)
Let salat:	Julesalat og romaine med æbler og radiser
Let salat vegansk:	Julesalat og romaine med æbler og radiser
Grønt stykke:	Bagte gulerødder med kærnemælk og purløgssolie (7)
Grønt stykke vegansk:	Bagte gulerødder med yoghurt og purløgssolie (6)
Til brød - Full:	Leverpostej af gris med stegte svampe og syltede rødbeder (1,6,7)
Til brød - Green:	Paté med ristede mandler, soltørrede tomater, estragon og kapers (8,T)
Til brød - Green vegansk:	Paté med ristede mandler, soltørrede tomater, estragon og kapers (8,T)
Til brød - Alle:	Rød pesto (12,T)
Til brød - Alle vegansk:	Rød pesto (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: 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 / onsdag

Today's inspiration:	Slow & Savory
Hot dishes - Full noon:	Boeuf burgundy made with organic beef from Farmers Circle, mushrooms, pearl onions, and carrots (1,7,12,T,S) - served with mashed potatoes (7)
Hot dishes - Green noon:	Root vegetable burgundy with celeriac and beets (1,7,9,12,S) - served with mashed potatoes (7)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Root vegetable burgundy with celeriac and beets (9,12,B) - served with mashed potatoes (B)
Heavy salad:	Niçoise salad with eggs, sweet potatoes, olives and vinaigrette (3,10)
Heavy salad vegan:	Niçoise salad with eggs, sweet potatoes, olives and vinaigrette (6,10)
Light salad:	Chicory and romaine lettuce with apples and radishes
Light salad vegan:	Chicory and romaine lettuce with apples and radishes
Green piece:	Baked carrots with buttermilk and chive oil (7)
Green piece vegan:	Baked carrots with yogurt and chive oil (6)
For bread - Full:	Pork liver pate with roasted mushrooms and pickled red beets (1,6,7)
For bread - Green:	Roasted almond and sun-dried tomato paté with tarragon and capers (8,T)
For bread - Green vegan:	Roasted almond and sun-dried tomato paté with tarragon and capers (8,T)
For bread - All:	Red pesto (12,T)
For bread - All vegan:	Red pesto (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: Sulfor dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B. Beans / K. Kale / S. Shiitake / T. Tomato

There might be changes on the menu in canteens

