



Menu / mandag

Dagens inspiration:	Dansk karry-klassiker
Full noon:	Boller i karry af øko-gris og grøntsager fra Aarstiderne (1,7,9,B) - serveret med perlebyg (1)
Green noon:	Auberginer, limabønner og selleri i karrysauce med æbler (1,7,9,B) - serveret med perlebyg (1)
Green noon vegansk:	Auberginer, limabønner og selleri i karrysauce med æbler (9,B) - serveret med perlebyg (1)
Fyldig salat:	Broccoli med ingrid ærter, syltede æbler og peberrodsdressing (7,12,B)
Fyldig salat vegansk:	Broccoli med ingrid ærter, syltede æbler og peberrodsdressing (6,12,B)
Let salat:	Hvidkål med bladselleri, havtorn og kørvel (9,K)
Let salat vegansk:	Hvidkål med bladselleri, havtorn og kørvel (9,K)
Grønt stykke:	Bagt blomkål med crème fraiche-purløgss dressing (7)
Grønt stykke vegansk:	Bagt blomkål med cremet purløgss dressing (6)
Til brød - Full:	Glasseret hamburgerryg med sennep (10)
Til brød - Green:	Falafler af ingrid ærter med søde kartofler fra Aarstiderne, serveret med harissa yoghurt (7,11,B)
Til brød - Green vegansk:	Falafler af ingrid ærter med søde kartofler fra Aarstiderne, serveret med harissa yoghurt (6,11,B)
Til brød - Alle:	Klassisk hummus (11,12,B)
Til brød - Alle vegansk:	Klassisk hummus (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 / mandag

Today's inspiration:	Danish curry classic
Hot dishes - Full noon:	Meatballs in curry with organic pork and vegetables meatballs from Aarstiderne (1,7,9,B) - served with pearl barley (1)
Hot dishes - Green noon:	Eggplant, lima beans, and celery in curry sauce with apples (1,7,9,B) - served with pearl barley (1)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Eggplant, lima beans, and celery in curry sauce with apples (9,B) - served with pearl barley (1)
Heavy salad:	Broccoli with Ingrid peas, pickled apples and horseradish dressing (7,12,B)
Heavy salad vegan:	Broccoli with Ingrid peas, pickled apples and horseradish dressing (6,12)
Light salad:	White cabbage with celery, sea buckthorn and chervil (9,K)
Light salad vegan:	White cabbage with celery, sea buckthorn and chervil (9,K)
Green piece:	Baked cauliflower with sour cream and chive dressing (7)
Green piece vegan:	Baked cauliflower with creamy chive dressing (6)
For bread - Full:	Glazed smoked pork loin with mustard (10)
For bread - Green:	Falafels made with Ingrid peas and sweet potatoes from Aarstiderne, served with harissa yogurt (7,11,B)
For bread - Green vegan:	Falafels made with Ingrid peas and sweet potatoes from Aarstiderne, served with harissa yogurt (6,11,B)
For bread - All:	Classic hummus (11,12,B)
For bread - All vegan:	Classic hummus (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

