



Menu / torsdag

- Dagens inspiration:** Gæstekok Dak Wichangoen
- Full noon:** Sojabraiseret øko-gris med sort peber, ingefær og basilikum (1,6,9,11,14,B,T) - hertil dampet jasminris med ristet sesam (11)
- Green noon:** Øko-ærte- og hestebønneprotein, blomkål og knoldselleri med soja, brunet smør, ingefær, tørrede frugter og ristede nødder (1,6,7,8,9,11,12,B) - hertil dampet jasminris med ristet sesam (11)
- Green noon vegansk:** Øko-ærte- og hestebønneprotein, blomkål og knoldselleri med soja, ingefær, tørrede frugter og ristede nødder (1,6,8,9,11,12,B) - hertil dampet jasminris med ristet sesam (11)
- Fyldig salat:** Edamamebønner og puylinser med rødkål, krydderurter, sesam og chili (6,11,12,K,B)
- Fyldig salat vegansk:** Edamamebønner og puylinser med rødkål, krydderurter, sesam og chili (6,11,12,K,B)
- Let salat:** Kinakål med forårsløg og krydret yamdressing (6,K)
- Let salat vegansk:** Kinakål med forårsløg og krydret yamdressing (6,K)
- Grønt stykke:** Broccoli med tamarinddressing og ristede græskarkerner (1,6,11)
- Grønt stykke vegansk:** Broccoli med tamarinddressing og ristede græskarkerner (1,6,11)
- Til brød - Full:** Rejesalat med hvide asparges og dild (1,2,3,7,10,12)
- Til brød - Green:** Fransksalat med rødbeder, ærter, æbler og cornichons (3,10,12)
- Til brød - Green vegansk:** Fransksalat med rødbeder, ærter, æbler og cornichons (10)
- Til brød - Alle:** Baba ganoush (11,12)
- Til brød - Alle vegansk:** Baba ganoush (11,12)
- Brød:** Surdejsbrød med spelt- og rugflager (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

Today's inspiration: Guest chef Dak Wichangoen

Hot dishes - Full noon: Soy-braised organic pork with black pepper, ginger and basil (1,6,9,11,14,B,T) - served with steamed jasmine rice and toasted sesame (11)

Hot dishes - Green noon: Textured organic pea and fava bean protein, cauliflower and celeriac with soy, browned butter, ginger, dried fruits and toasted nuts (1,6,7,8,9,11,12,B) - served with steamed jasmine rice and toasted sesame (11)

Hot dishes - Vegan Green noon: Textured organic pea and fava bean protein, cauliflower and celeriac with soy, ginger, dried fruits and toasted nuts (1,6,8,9,11,12,B) - served with steamed jasmine rice and toasted sesame (11)

Heavy salad: Edamame beans and Puy lentils with red cabbage, herbs, sesame and chili (6,11,12,K,B)

Heavy salad vegan: Edamame beans and Puy lentils with red cabbage, herbs, sesame and chili (6,11,12,K,B)

Light salad: Chinese cabbage with spring onions and spiced yam dressing (6,K)

Light salad vegan: Chinese cabbage with spring onions and spiced yam dressing (6,K)

Green piece: Broccoli with tamarind dressing and roasted pumpkin seeds (1,6,11)

Green piece vegan: Broccoli with tamarind dressing and roasted pumpkin seeds (1,6,11)

For bread - Full: Shrimp salad with white asparagus and dill (1,2,3,7,10,12)

For bread - Green: Remoulade of beetroots, peas, apples and cornichons (3,10,12)

For bread - Green vegan: Remoulade of beetroots, peas, apples and cornichons(10)

For bread - All: Baba ganoush (11,12)

For bread - All vegan: Baba ganoush (11,12)

Bread: Sourdough bread with spelt and rye flakes (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: Æblekage med marcipan og kanelsukker (1,3,7,8)

Cake: Apple cake with marzipan and cinnamon sugar (1,3,7,8)

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

