



Menu / mandag

Dagens inspiration:	Lasagne - fra gård til gaffel
Full noon:	Klassisk lasagne af økologisk, græs fodret, fritgående kødkvæg fra Farmers Circle (1,3,7,9,12,T)
Green noon:	Linselasagne med stegte svampe, gratineret med mozzarella og parmesan (1,3,7,9,12,T)
Green noon vegansk:	Gnocchi al forno med linser og stegte svampe, gratineret med vegansk mozzarella (6,9,12,T)
Fyldig salat:	Rød quinoa med artiskok, peberfrugt, oliven, rucola og vinaigrette (10,12)
Fyldig salat vegansk:	Rød quinoa med artiskok, peberfrugt, oliven, rucola og vinaigrette (10,12)
Let salat:	Salatmix med oliven og rugbrøds croutoner (1)
Let salat vegansk:	Salatmix med oliven og rugbrøds croutoner (1)
Grønt stykke:	Tomatsalat med straciatella og basilikum (7,T)
Grønt stykke vegansk:	Tomatsalat med vegansk salatost og basilikum (T)
Til brød - Full:	Oksedeller med grøntsager fra Aarstiderne, hertil italiensk krydderurtemayo (1,3,10,12)
Til brød - Green:	Falafler med squash fra Aarstiderne, hertil italiensk krydderurtemayo (3,10,11,12)
Til brød - Green vegansk:	Falafler med squash fra Aarstiderne, hertil italiensk krydderurtemayo (11)
Til brød - Alle:	Vegansk N'duja (6,12,B,T)
Til brød - Alle vegansk:	Vegansk N'duja (6,12,B,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 / mandag

Today's inspiration:	Lasagna - from farm to fork
Hot dishes - Full noon:	Classic lasagne made with beef from organic, grass-fed, free-range cattle raised at Farmers Circle (1,3,7,9,12,T)
Hot dishes - Green noon:	Lentil lasagne with roasted mushrooms, gratinated with mozzarella and parmesan (1,3,7,9,12,T)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Gnocchi al forno with lentils and roasted mushrooms, gratinated with vegan mozzarella (6,9,12,T)
Heavy salad:	Red quinoa with artichokes, bell peppers, olives, arugula, and vinaigrette (10,12)
Heavy salad vegan:	Red quinoa with artichokes, bell peppers, olives, arugula, and vinaigrette (10,12)
Light salad:	Mixed leaf salad with olives and rye bread croutons (1)
Light salad vegan:	Mixed leaf salad with olives and rye bread croutons (1)
Green piece:	Tomato salad with stracciatella and basil (7,T)
Green piece vegan:	Tomato salad with vegan salad cheese and basil (T)
For bread - Full:	Beef patties with vegetables from Aarstiderne, served with Italian herb mayo (1,3,10,12)
For bread - Green:	Falafels made with squash from Aarstiderne, served with Italian herb mayo (3,10,11,12)
For bread - Green vegan:	Falafels made with squash from Aarstiderne, served with Italian herb mayo (11)
For bread - All:	Vegansk N'duja (6,12,B,T)
For bread - All vegan:	Vegan N'duja (6,12,B,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

