



Menu / torsdag

Dagens inspiration:	Gæstekok Nacho Hernandez
Full noon:	Økologisk kylling i salmorejo-sauce med tomater og rødløg (9, B, T) - hertil kartofler med rød mandel-mojó
Green noon:	Stegt butternutsquash og tofu i salmorejo-sauce med kikærter, tomater og rødløg (6,9,B,T) - serveret med kartofler med rød mandelmojo (8,12,T)
Green noon vegansk:	Stegt butternutsquash og tofu i salmorejo-sauce med kikærter, tomater og rødløg (6,9,B,T) - serveret med kartofler med rød mandelmojo (8,12,T)
Fyldig salat:	Spidskål med rygeost, anicialinser og mojo verde-dressing (7,12,B,K)
Fyldig salat vegansk:	Spidskål med røget vegansk flødeost, anicialinser og mojo verde-dressing (12,B,K)
Let salat:	Frisée og babyspinat med havsyre, karse og sukkerærtspirer
Let salat vegansk:	Frisée og babyspinat med havsyre, karse og sukkerærtspirer
Grønt stykke:	Bagte padroner med safran-aioli
Grønt stykke vegansk:	Bagte padroner med safran-aioli
Til brød - Full:	Egg salad topped with roasted bacon (3,7,10,12)
Til brød - Green:	Cremet salat med stegt tofu, capers, cornichoner og krydderurter (3,6,7,10,12)
Til brød - Green vegansk:	Cremet salat med stegt tofu, capers, cornichoner og krydderurter (6,10)
Til brød - Alle:	Ærtespread med citron og persille (12)
Til brød - Alle vegansk:	Ærtespread med citron og persille (12)
Brød:	Surdejsbrød med malt og kerner (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 Nacho Hernandez
Hot dishes - Full noon:	Organic chicken in salmorejo sauce with tomatoes and red onions (9,B,T) - served with potatoes topped with red mojo made with almonds (8,12,T)
Hot dishes - Green noon:	Roasted butternut squash and tofu in salmorejo sauce with chickpeas, tomatoes, and red onion (6,9,B,T) - served with potatoes topped with red mojo made with almonds (8,12,T)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Roasted butternut squash and tofu in salmorejo sauce with chickpeas, tomatoes, and red onion (6,9,B,T) - served with potatoes topped with red mojo made with almonds (8,12,T)
Heavy salad:	Pointed cabbage with smoked fresh cheese, anicia lentils and mojo verde dressing (7,12,B,K)
Heavy salad vegan:	Pointed cabbage with smoked vegan cream cheese, anicia lentils and mojo verde dressing (12,B,K)
Light salad:	Frisée and baby spinach with sorrel, cress and sugar pea sprouts
Light salad vegan:	Frisée and baby spinach with sorrel, cress and sugar pea sprouts
Green piece:	Baked padrons with saffron aioli
Green piece vegan:	Baked padrons with saffron aioli
For bread - Full:	Egg salad topped with roasted bacon (3,7,10,12)
For bread - Green:	Creamy roasted tofu salad with capers, cornichons and herbs (3,6,7,10,12)
For bread - Green vegan:	Creamy roasted tofu salad with capers, cornichons and herbs (6,10)
For bread - All:	Pea spread with lemon and parsley (12)
For bread - All vegan:	Pea spread with lemon and parsley (12)
Bread:	Sourdough bread with malt and seeds (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: Bananbrød with walnuts (1,3,7,8)

Cake: Banana bread with walnuts (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

