



Menu / fredag

Dagens inspiration:	Smagen af Italien
Full noon:	Amatriciana med krydret tomatsose, stegt bacon og parmesanost (3,7,12,T) - hertil rigatoni toppet med sorte oliven (1)
Green noon:	Amatriciana med krydret tomatsose, belugalinser, søde kartofler, squash og parmesan (3,7,12,T) - hertil rigatoni toppet med sorte oliven (1)
Green noon vegansk:	Amatriciana med krydret tomatsose, belugalinser, sødekartofler, squash og vegansk ost (12,T) hertil rigatoni toppet med sorte oliven (1)
Fyldig salat:	Vegetarisk tagliata salat med hjertesalat, cherrytomater, balsamico-glaseret tempeh, ristet pinje- og græskarkerner og parmesan (3,7,8,12,T)
Fyldig salat vegansk:	Vegansk tagliata salat med hjertesalat, cherrytomater, balsamico-glaseret tempeh, ristet pinje- og græskarkerner og vegansk mozzarella (8,12,T)
Let salat:	Savoykål med citrusfrugter og straciatella (7,K)
Let salat vegansk:	Savoykål med citrusfrugter og vegansk umami-ost (K)
Grønt stykke:	Bagt hokkaido med mandelromesco (8,12)
Grønt stykke vegansk:	Bagt hokkaido med mandelromesco (8,12)
Til brød - Full:	Grønne frikadeller af kylling fra Aarstiderne, serveret med sød sennep (1,9,10)
Til brød - Green:	Ristet tempeh i karri-æggesalat (3,7,10,12)
Til brød - Green vegansk:	Ristet tempeh i karri-tofu salat (6,10,12)
Til brød - Alle:	Caponata - aubergine-confit med oliven(9,12,T)
Til brød - Alle vegansk:	Caponata - aubergine-confit med oliven (9,12,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: 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 / fredag

Today's inspiration:	Flavors from Italy
Hot dishes - Full noon:	Amatriciana of spicy tomato sauce, roasted bacon, and parmesan (3,7,12,T) - served with rigatoni topped with black olives (1)
Hot dishes - Green noon:	Amatriciana with spicy tomato sauce, beluga lentils, sweet potatoes, zucchini and parmesan (3,7,12,T) - served with rigatoni topped with black olives (1)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Amatriciana with spicy tomato sauce, beluga lentils, sweet potatoes, zucchini and vegan cheese (12,T) - served with rigatoni topped with black olives (1)
Heavy salad:	Vegetarian tagliata salad with romaine lettuce, cherry tomatoes, balsamic-glazed tempeh, toasted pine nuts and pumpkin seeds, and parmesan (3,7,8,12,T)
Heavy salad vegan:	Vegan tagliata salad with romaine lettuce, cherry tomatoes, balsamic-glazed tempeh, roasted pine and pumpkin seeds, and vegan mozzarella (8,12,T)
Light salad:	Savoy cabbage with citrus fruits and straciatella (7,K)
Light salad vegan:	Savoy cabbage with citrus fruits and vegan umami cheese (K)
Green piece:	Baked hokkaido with almond romesco (8,12)
Green piece vegan:	Baked hokkaido with almond romesco (8,12)
For bread - Full:	Green chicken patties from Aarstiderne, served with sweet mustard (1,9,10)
For bread - Green:	Toasted tempeh in curried egg salad (3,7,10,12)
For bread - Green vegan:	Roasted tempeh in curry-tofu salad (6,10,12)
For bread - All:	Caponata - eggplant confit with olives (9,12,T)
For bread - All vegan:	Caponata - eggplant confit with olives (9,12,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: Sulfur dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B: Beans / K: Kale / S: Shiitake / T: Tomato

There might be changes on the menu in canteens

