



Menu / tirsdag

- Dagens inspiration:** Satay seitan soul
- Full noon:** Øko-kylling i satay sauce toppet med ristede kokos og peanuts (1,5,6,10,11,12,S) - hertil dampet jasminris med ristet sesam (11)
- Green noon:** Stegt seitan og svampe med satay sauce toppet med ristede kokos og peanuts (1,5,6,10,11,12) - hertil dampet jasminris med ristet sesam (11)
- Green noon vegansk:** Stegt seitan og svampe med satay sauce toppet med ristede kokos og peanuts (1,5,6,10,11,12) - hertil dampet jasminris med ristet sesam (11)
- Fyldig salat:** Hvedenudler med hvidkål, agurk, bønnespirer og gomadressing (1,3,6,10,11,B,K)
- Fyldig salat vegansk:** Hvedenudler med hvidkål, agurk, bønnespirer og gomadressing (1,6,11,B,K)
- Let salat:** Rød spidskål med mango, gulerødder, Thaibasilikum og ristede cashewnødder (8,K)
- Let salat vegansk:** Rød spidskål med mango, gulerødder, Thaibasilikum og ristede cashewnødder (8,K)
- Grønt stykke:** Stegte squash med sur-sød sauce (6,12)
- Grønt stykke vegansk:** Stegte squash med sur-sød sauce (6,12)
- Til brød - Full:** Stærk salami med soltørrede tomater (T)
- Til brød - Green:** Salatostcreme med soltørrede tomater og bladselleri (7,9,T)
- Til brød - Green vegansk:** Vegansk salatostcreme med soltørrede tomater og bladselleri (6,9,T)
- Til brød - Alle:** Gulerods- og valnøddespread med hvide bønner og tahin (8,11,B)
- Til brød - Alle vegansk:** Gulerods- og valnøddespread med hvide bønner og tahin (8,11,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: 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 / tirsdag

Today's inspiration:	Satay seitan soul
Hot dishes - Full noon:	Organic chicken and mushrooms in satay sauce topped with roasted coconut and peanuts (1,5,6,10,11,12,S) - served with steamed jasmine rice and toasted sesame (11)
Hot dishes - Green noon:	Roasted seitan and mushrooms with satay sauce topped with roasted coconut and peanuts (1,5,6,10,11,12,B) - served with steamed jasmine rice and toasted sesame (11)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Roasted seitan and mushrooms with satay sauce topped with roasted coconut and peanuts (1,5,6,10,11,12,B) - served with steamed jasmine rice and toasted sesame (11)
Heavy salad:	Wheat noodles with white cabbage, cucumbers, bean sprouts and goma dressing (1,3,6,10,11,B,K)
Heavy salad vegan:	Wheat noodles with white cabbage, cucumbers, bean sprouts and goma dressing (1,6,11,B,K)
Light salad:	Pointed red cabbage with mango, carrots, Thai basil and roasted cashews (8,K)
Light salad vegan:	Pointed red cabbage with mango, carrots, Thai basil and roasted cashews (8,K)
Green piece:	Roasted zucchini with sweet and sour sauce (6,12)
Green piece vegan:	Roasted zucchini with sweet and sour sauce (6,12)
For bread - Full:	Salami ventricina with sun-dried tomatoes (T)
For bread - Green:	Salad cheese cream with sun-dried tomatoes and celery (7,9,T)
For bread - Green vegan:	Vegan salad cheese cream with sun-dried tomatoes and celery (6,9,T)
For bread - All:	Carrot- and walnut spread with white beans and tahini (8,11,B)
For bread - All vegan:	Carrot- and walnut spread with white beans and tahini (8,11,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: Sulfur dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B: Beans / K: Kale / S: Shiitake / T: Tomato

There might be changes on the menu in canteens

