



Menu / mandag

Dagens inspiration:	Dansk hyggemad
Full noon:	Frikadeller af gris og grøntsager fra Aarstiderne, serveret med brun sovs (1,7,9) samt lun kartoffelsalat med radiser, fennikel, rødløg, oliven og kapers (10)
Green noon:	Grønne frikadeller fra Aarstiderne, serveret med brun sovs(1,7,S) samt lun kartoffelsalat med radiser, fennikel, rødløg, oliven og kapers (10)
Green noon vegansk:	Grønne frikadeller fra Aarstiderne, serveret med brun sovs (B,S) samt lun kartoffelsalat med radiser, fennikel, rødløg, oliven og kapers (10)
Fyldig salat:	Pintobønner med palmekål, syltede æbler, salatost og ristede hasselnødder (7,8,B,K)
Fyldig salat vegansk:	Pintobønner med palmekål, syltede æbler, salatost og ristede hasselnødder (8,B,K)
Let salat:	Romainesalat med friske krydderurter og ristede græskarkerner
Let salat vegansk:	Romainesalat med friske krydderurter og ristede græskarkerner
Grønt stykke:	Blomkål med safran aioli (3,12)
Grønt stykke vegansk:	Blomkål med safran aioli (12)
Til brød - Full:	Karrysalat med æg, æbler, bladselleri og cornichoner (3,7,10,12)
Til brød - Green:	Karrysalat med æg, æbler, bladselleri og cornichoner (3,7,9,10,12)
Til brød - Green vegansk:	Karrysalat med tofu, æbler, bladselleri og cornichoner (6,9,10,12)
Til brød - Alle:	Rørt ricotta med citron og friske krydderurter (7)
Til brød - Alle vegansk:	Rørt silketofu med citron og friske krydderurter (6)
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 / mandag

Today's inspiration:	Danish comfort food
Hot dishes - Full noon:	Pork and vegetable frikadeller from Aarstiderne, served with brown gravy (1,7,9) and with warm potato salad with radishes, fennel, red onions, olives and capers (10)
Hot dishes - Green noon:	Green frikadeller from Aarstiderne, served with brown sauce (1,7,S) and with warm potato salad with radishes, fennel, red onions, olives and capers (10)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Green frikadeller from Aarstiderne, served with brown sauce (B,,S) and warm potato salad with radishes, fennel, red onions, olives and capers (10)
Heavy salad:	Pinto beans, with black kale, pickled apples, salad cheese and roasted hazelnuts (7,8,B,K)
Heavy salad vegan:	Pinto beans, with black kale, pickled apples, salad cheese and roasted hazelnuts (8,B,K)
Light salad:	Romaine lettuce with fresh herbs and roasted pumpkin seeds
Light salad vegan:	Romaine lettuce with fresh herbs and roasted pumpkin seeds
Green piece:	Cauliflower with saffron aioli (3,12)
Green piece vegan:	Cauliflower with saffron aioli (12)
For bread - Full:	Curried chicken salad with apples and spring onions (3,7,10,12)
For bread - Green:	Curry salad with eggs, apples, celery, and cornichons (3,7,9,10,12)
For bread - Green vegan:	Curry salad with tofu, apples, celery, and cornichons (6,9,10,12)
For bread - All:	Herbed ricotta (6)
For bread - All vegan:	Herbed silken tofu (6)
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