



Menu / tirsdag

Dagens inspiration:	Italienske klassiker
Full noon:	Hvid ragu med øko-oksekød fra Farmers Circle, hjemmerørt salsiccia af øko-gris og røget øko-bacon (7,9,12), hertil caserecce vendt med olivenolie (1)
Green noon:	Hvid ragu med Øko-Naturli' søjakød og saftige, stegte champignoner (6,7,9,12), hertil caserecce vendt med olivenolie (1)
Green noon vegansk:	Hvid ragu med Øko-Naturli' søjakød og saftige, stegte champignoner (6,,9,12,B), hertil caserecce vendt med olivenolie (1)
Fyldig salat:	Cannellinibønner med grønkål, soltørrede tomater og rødløg vendt med krydderurte- og citronvinaigrette (10,12,B,K,T)
Fyldig salat vegansk:	Cannellinibønner med grønkål, soltørrede tomater og rødløg vendt med krydderurte- og citronvinaigrette (10,12,B,K,T)
Let salat:	Hjertesalat og radicchio med æbler og purløg toppet med hvidvinsvinaigrette (10,12)
Let salat vegansk:	Hjertesalat og radicchio med æbler og purløg toppet med hvidvinsvinaigrette (10,12)
Grønt stykke:	Blomkål med hvidløgscreme, rosiner, kapers og ristede mandler (7,8,12)
Grønt stykke vegansk:	Blomkål med hvidløgscreme, rosiner, kapers og ristede mandler (6,8,12)
Til brød - Full:	Mørkogt skinke med italiensk salat (3,7,10,12)
Til brød - Green:	Marineret glaskål med italiensk salat (3,7,10,12)
Til brød - Green vegansk:	Marineret glaskål med italiensk salat (10)
Til brød - Alle:	Grøn pesto (3,7)
Til brød - Alle vegansk:	Grøn pesto
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:	Italian classics
Hot dishes - Full noon:	White ragù with organic beef from Farmers Circle, house-made salsiccia from organic pork, and smoked organic bacon (7,9,12), served with caserecce tossed with olive oil (1)
Hot dishes - Green noon:	White ragù with organic Naturlì' soy meat and juicy roasted mushrooms (6,7,9,12), served with caserecce tossed with olive oil (1)
Hot dishes - Vegan Green noon:	White ragù with organic Naturlì' soy meat and juicy roasted mushrooms (6,9,12,B), served with caserecce tossed with olive oil (1)
Heavy salad:	Cannellini beans with kale, sundried tomatoes, and red onions tossed in a herb and lemon vinaigrette (10,12,B,K,T)
Heavy salad vegan:	Cannellini beans with kale, sundried tomatoes, and red onions tossed in a herb and lemon vinaigrette (10,12,B,K,T)
Light salad:	Baby gem and radicchio with apples and chives, topped with white wine vinaigrette (10,12)
Light salad vegan:	Baby gem and radicchio with apples and chives, topped with white wine vinaigrette (10,12)
Green piece:	Cauliflower with garlic cream, raisins, capers and roasted almonds (7,8,12)
Green piece vegan:	Cauliflower with garlic cream, raisins, capers and roasted almonds (6,8,12)
For bread - Full:	Boiled ham with Italian salad (3,7,10,12)
For bread - Green:	Marinated rutabaga with Italian salad (3,7,10,12)
For bread - Green vegan:	Marinated rutabaga with Italian salad (10)
For bread - All:	Green pesto (3,7)
For bread - All vegan:	Green pesto
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