



Menu / fredag

Dagens inspiration:	Gæstekok Jo Barret
Full noon:	Stegte øko-kyllingeoverlår med macadamianøddecreme og ristede græskarkerner (6,8,9,12,B,T), hertil perlebyg, black-eyed bønner og ristede østershatte vendt med krydret miso og sesam (1,6,11,B,S)
Green noon:	Stegt butternutgræskar og æbler med macadamianøddecreme og ristede græskarkerner (6,8,9,12,B,T), hertil perlebyg, black-eyed bønner og ristede østershatte vendt med krydret miso og sesam (1,6,11,B,S)
Green noon vegansk:	Stegt butternutgræskar og æbler med macadamianøddecreme og ristede græskarkerner (6,8,9,12,B,T), hertil perlebyg, black-eyed bønner og ristede østershatte vendt med krydret miso og sesam (1,6,11,B,S)
Fyldig salat:	Trofie med broccoli, Vesterhavsostpesto og purløgssrørt ricotta (1,7,12)
Fyldig salat vegansk:	Trofie med broccoli, pesto og purløgssrørt silketofu (1,6,2)
Let salat:	Fennikel med bagte pærer, skalotteløg, friske krydderurter og bergamot (10)
Let salat vegansk:	Fennikel med bagte pærer, skalotteløg, friske krydderurter og bergamot (10)
Grønt stykke:	Kinaradiser med tomat-, oregano- og kapersdressing (12,T)
Grønt stykke vegansk:	Kinaradiser med tomat-, oregano- og kapersdressing (12,T)
Til brød - Full:	Røget mørbrad af gris med røræg og purløg (3)
Til brød - Green:	Teriyakiglaserede kejserhatte med røræg og purløg (6,3)
Til brød - Green vegansk:	Teriyakiglaserede kejserhatte (6)
Til brød - Alle:	Krydret kimchicreme (7,K)
Til brød - Alle vegansk:	Krydret kimchicreme (7,K)
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: Guest chef Jo Barret

Hot dishes - Full noon: Roasted organic chicken thighs with macadamia nut cream and toasted pumpkin seeds (6,8,9,12,B,T), served with pearl barley, black-eyed peas and roasted oyster mushrooms tossed with spicy miso and sesame (1,6,11,B,S)

Hot dishes - Green noon: Roasted butternut squash and apples with macadamia nut cream and roasted pumpkin seeds (6,8,9,12,B,T), served with pearl barley, black-eyed peas and roasted oyster mushrooms tossed with spicy miso and sesame (1,6,11,B,S)

Hot dishes - Vegan Green noon: Roasted butternut squash and apples with macadamia nut cream and roasted pumpkin seeds (6,8,9,12,B,T), served with pearl barley, black-eyed peas and roasted oyster mushrooms tossed with spicy miso and sesame (1,6,11,B,S)

Heavy salad: Trofie with broccoli, Vesterhavs cheese pesto, and chive-whipped ricotta (1,7,12)

Heavy salad vegan: Trofie with broccoli, pesto and chive-whipped silkem tofu (1,6,2)

Light salad: Shaved fennel with roasted pears, shallots, fresh herbs and bergamot (10)

Light salad vegan: Shaved fennel with roasted pears, shallots, fresh herbs and bergamot (10)

Green piece: Chinese radishes with tomato, oregano and caper dressing (12,T)

Green piece vegan: Chinese radishes with tomato, oregano and caper dressing (12,T)

For bread - Full: Smoked pork tenderloin with scrambled eggs and chives (3)

For bread - Green: Teriyaki glazed king oyster mushrooms with scrambled eggs and chives (6,3)

For bread - Green vegan: Teriyaki glazed king oyster mushrooms (6)

For bread - All: Spicy kimchi cream (7,K)

For bread - All vegan: Spicy kimchi cream (7,K)

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