



Menu / onsdag

Dagens inspiration:	Japaniseret hverdagsmad
Full noon:	Miso-glasserede øko-kødboller af grisekød og grøntsager fra Aarstiderne med kinakål, gulerødder og forårsløg (1,6,9,11,S), hertil dampet ris med sorte sesamfrø (11)
Green noon:	Miso-glaseret tofu med mungbønner, squash, kinakål, gulerødder og forårsløg (6,11,B,S), hertil dampet ris med sorte sesamfrø (11)
Green noon vegansk:	Miso-glaseret tofu med mungbønner, squash, kinakål, gulerødder og forårsløg (6,11,B,S), hertil dampet ris med sorte sesamfrø (11)
Fyldig salat:	Hvedenudler med babyspinat, edamame, kinaradiser, gulerødder og sesam-wasabidressing (1,6,10,11)
Fyldig salat vegansk:	Hvedenudler med babyspinat, edamame, kinaradiser, gulerødder og sesam-wasabidressing (1,6,10,11)
Let salat:	Mizuna og frillice med agurker, krydderurter og yuzu
Let salat vegansk:	Mizuna og frillice med agurker, krydderurter og yuzu
Grønt stykke:	Bok choy med miso- og limes dressing (6,12)
Grønt stykke vegansk:	Bok choy med miso- og limes dressing (6,12)
Til brød - Full:	Tunsalat med tomater og purløg (3,4,7,10,12,T)
Til brød - Green:	Cremet østershattesalat med tomater og purløg (3,7,10,12,T)
Til brød - Green vegansk:	Cremet østershattesalat med tomater og purløg (6,12,T)
Til brød - Alle:	Raita (7)
Til brød - Alle vegansk:	Raita (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: Sulfor dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B. Beans / K. Kale / S. Shiitake / T. Tomato

There might be changes on the menu in canteens



Menu / onsdag

Today's inspiration:	Japanized casual fare
Hot dishes - Full noon:	Miso-glazed organic pork and vegetable meatballs from Aarstiderne, served with Chinese cabbage, carrots, and spring onions (1,6,9,11,S) and steamed rice with black sesame seeds (11)
Hot dishes - Green noon:	Miso-glazed tofu with mung beans, zucchini, Chinese cabbage, carrots, and spring onions (6,11,B,S) and steamed rice with black sesame seeds (11)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Miso-glazed tofu with mung beans, zucchini, Chinese cabbage, carrots, and spring onions (6,11,B,S) and steamed rice with black sesame seeds (11)
Heavy salad:	Wheat noodles with baby spinach, edamame, radishes, carrots, and sesame-wasabi dressing (1,6,10,11)
Heavy salad vegan:	Wheat noodles with baby spinach, edamame, radishes, carrots, and sesame-wasabi dressing (1,6,10,11)
Light salad:	Mizuna and frillice with cucumbers, herbs and yuzu
Light salad vegan:	Mizuna and frillice with cucumbers, herbs and yuzu
Green piece:	Bok choy with miso and lime dressing (6,12)
Green piece vegan:	Bok choy with miso and lime dressing (6,12)
For bread - Full:	Tuna salad with tomatoes and chives (3,4,7,10,12,T)
For bread - Green:	Creamy oyster mushroom salad with tomatoes and chives (3,7,10,12,T)
For bread - Green vegan:	Creamy oyster mushroom salad with tomatoes and chives (6,12,T)
For bread - All:	Raita (7)
For bread - All vegan:	Raita (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

