



Menu / tirsdag

Dagens inspiration:	Indiske klassikere
Full noon:	Cremet rødlinse-dahl med øko-kylling (B,T) - serveret med dampet basmatiris
Green noon:	Cremet rødlinse-dahl med stegte courgetter (B,T) - serveret med dampet basmatiris
Green noon vegansk:	Cremet rødlinse-dahl med stegte courgetter (B,T) - serveret med dampet basmatiris
Ekstra:	Æblechutney
Fyldig salat:	Tomatsalat med hvide bønner, appelsiner og karrysalsa (12,B,T)
Fyldig salat vegansk:	Tomatsalat med hvide bønner, appelsiner og karrysalsa (12,B,T)
Let salat:	Gulerødder med kål, karryristede peanuts og rød melde (5,K)
Let salat vegansk:	Gulerødder med kål, karryristede peanuts og rød melde (5,K)
Grønt stykke:	Bagte rosenkål med cremet tahindressing (7,10,11,12,K)
Grønt stykke vegansk:	Bagte rosenkål med cremet tahindressing (6,10,11,12,K)
Til brød - Full:	Oksedeller med grøntsager fra Aarstiderne, serveret med krydderurter mayo (1,3,10,12)
Til brød - Green:	Squash og friske krydderurter i krydret yoghurt (7)
Til brød - Green vegansk:	Squash og friske krydderurter i krydret yoghurt (6,B)
Til brød - Alle:	Spansk tortilla med kartofler, babyspinat og ærter (3)
Til brød - Alle vegansk:	Scrambled tofu med kartofler, babyspinat og ærter (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 / tirsdag

Today's inspiration:	Indian classics
Hot dishes - Full noon:	Creamy red lentil dahl with organic chicken (B,T) - served with steamed basmati rice
Hot dishes - Green noon:	Creamy red lentil dahl with roasted zucchini (B,T) - served with steamed basmati rice
Hot dishes - Vegan Green noon:	Creamy red lentil dahl with roasted zucchini (B,T) - served with steamed basmati rice
Extra:	Apple chutney
Heavy salad:	Tomato salad with white beans, oranges, and curry salsa (12,B,T)
Heavy salad vegan:	Tomato salad with white beans, oranges, and curry salsa (12,B,T)
Light salad:	Carrots salad with kale, curry-roasted peanuts and red orach (5,K)
Light salad vegan:	Carrots salad with kale, curry-roasted peanuts and red orach (5,K)
Green piece:	Baked Brussels sprouts with creamy tahini dressing (7,10,11,K)
Green piece vegan:	Baked Brussels sprouts with creamy tahini dressing (6,10,11,K)
For bread - Full:	Beef meatballs with vegetables from Aarstiderne, served with herb mayo (1,3,10,12)
For bread - Green:	Zucchini and fresh herbs in spiced yogurt (7)
For bread - Green vegan:	Zucchini and fresh herbs in spiced yogurt (6,B)
For bread - All:	Spanish tortilla with potatoes, baby spinach, and peas (3)
For bread - All vegan:	Scrambled tofu with potatoes, baby spinach and peas (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

