



Menu / tirsdag

Dagens inspiration:	Italiensk forår
Full noon:	Øko-nakkekam af gris a la saltimbocca med ristede parmaskinke og salvie (7,12), hertil perlebygotto (7,12)
Green noon:	Siciliansk caponata af auberginer, tomat, bladselleri, oliven og kapers (9,12,B,T), hertil perlebygotto (1,3,7,12)
Green noon vegansk:	Siciliansk caponata af auberginer, tomat, bladselleri, oliven og kapers (9,12,B,T), hertil perlebygotto (1,12)
Fyldig salat:	Toscansk hvidbønnesalat med grønkål, timian, rosmarin og citron-agavedressing (10,12,B,K,T)
Fyldig salat vegansk:	Toscansk hvidbønnesalat med grønkål, timian, rosmarin og citron-agavedressing (10,12,B,K,T)
Let salat:	Grøntsalat med friske krydderurter og appelsinvinaigrette
Let salat vegansk:	Grøntsalat med friske krydderurter og appelsinvinaigrette
Grønt stykke:	Tomater med urtetsmagt ricotta (7,T)
Grønt stykke vegansk:	Tomater med urtetsmagt ricotta (6,T)
Til brød - Full:	Kogte kartofler med purløgsmayo og stegt bacon (3,10,12)
Til brød - Green:	Kogte kartofler med purløgsmayo og ristede portobellosvampe (3,10,12)
Til brød - Green vegansk:	Kogte kartofler med purløgsmayo og ristede portobellosvampe
Til brød - Alle:	Hytteost med krydderurter (7)
Til brød - Alle vegansk:	Yoghurt med tomater, peberfrugter, skalotter og krydderurter (6,12,T)
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:	Springtime in Italy
Hot dishes - Full noon:	Organic pork neck à la saltimbocca with roasted Parma ham and sage (7,12), served with pearl barley risotto (1,3,7,12)
Hot dishes - Green noon:	Sicilian caponata made with eggplant, tomato, celery, olives, and capers (9,12,B,T), served with pearl barley risotto (1,3,7,12)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Siciliansk caponata af auberginer, tomat, bladselleri, oliven og kapers (9,12,B,T), hertil perlebygottto (1,12)
Heavy salad:	Tuscan White Bean Salad, with kale, thyme, rosemarin and lemon agave dressing (10,12,B,K,T)
Heavy salad vegan:	Tuscan White Bean Salad, with kale, thyme, rosemarin and lemon agave dressing (10,12,B,K,T)
Light salad:	Green salad with fresh herbs and orange juice vinaigrette
Light salad vegan:	Green salad with fresh herbs and orange juice vinaigrette
Green piece:	Tomatoes with herbed ricotta (7,T)
Green piece vegan:	Tomatoes with herbed ricotta (6,T)
For bread - Full:	Boiled potatoes with chive mayo and roasted bacon (3,10,12)
For bread - Green:	Boiled potatoes with chive mayo and roasted portobello mushrooms (3,10,12)
For bread - Green vegan:	Boiled potatoes with chive mayo and roasted portobello mushrooms
For bread - All:	Cottage cheese with herbs (7)
For bread - All vegan:	Yogurt with tomatoes, bell peppers, shallots and herbs (6,12,T)
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: Sulfor dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B. Beans / K. Kale / S. Shiitake / T. Tomato

There might be changes on the menu in canteens

