



Menu / mandag

Dagens inspiration:	En varm afsked med vintermaden
Full noon:	Millionbøf af øko-okse med røde mungbønner og forårsgrøntsager (7,10,B,S,T), hertil kartoffelmos (7)
Green noon:	Svamp- og røde mungbønnegryde med forårsgrønt (6,7,12,B,S,T), hertil kartoffelmos (7)
Green noon vegansk:	Svamp- og røde mungbønnegryde med forårsgrønt (6,7,12,B,S,T), hertil kartoffelmos (B)
Fyldig salat:	Pastasalat med grønne bønner, radiser og rygeost med citron- og purløgsvinaigrette (1,7,10)
Fyldig salat vegansk:	Pastasalat med grønne bønner, radiser og røget vegansk ost med citron- og purløgsvinaigrette (1,10)
Let salat:	Fennikel crudité med savoykål og æbler (K)
Let salat vegansk:	Fennikel crudité med savoykål og æbler (K)
Grønt stykke:	Bagte rødbeder med peberrodscreme (7)
Grønt stykke vegansk:	Bagte rødbeder med peberrodscreme (6)
Til brød - Full:	Wienersalat med grillpølser af gris og okse (3,7,9,10,12)
Til brød - Green:	Ristede knoldselleri og brun kikærtesalat med purløg (3,7,9,10,12,B)
Til brød - Green vegansk:	Ristede knoldselleri og brun kikærtesalat med purløg (9,10,B)
Til brød - Alle:	Kidneybønnespread (11,12,B)
Til brød - Alle vegansk:	Kidneybønnespread (11,12,B)
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 / mandag

Today's inspiration:	A warm farewell to winter food
Hot dishes - Full noon:	A million stewed hamburgers of organic beef with red monk beans and spring vegetables (7,10,B,S,T), served with mashed potatoes (7)
Hot dishes - Green noon:	Mushroom and red monk bean stew with spring vegetables (6,7,12,B,S,T), served with mashed potatoes (7)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Mushroom and red monk bean stew with spring vegetables (6,7,12,B,S,T), served with mashed potatoes (B)
Heavy salad:	Pasta salad with green beans, radishes and smoked cheese with lemon and chive vinaigrette (1,7,10)
Heavy salad vegan:	Pasta salad with green beans, radishes and smoked vegan cheese with lemon and chive vinaigrette (1,10)
Light salad:	Shaved fennel with savoy cabbage and apples (K)
Light salad vegan:	Shaved fennel with savoy cabbage and apples (K)
Green piece:	Baked beets with horseradish cream (7)
Green piece vegan:	Baked beets with horseradish cream (6)
For bread - Full:	Wiener sausage salad with pork and beef sausages (3,7,9,10,12)
For bread - Green:	Roasted celeriac and brown chickpea salad with chives (3,7,9,10,12,B)
For bread - Green vegan:	Roasted celeriac and brown chickpea salad with chives (9,10,B)
For bread - All:	Kidney bean spread (11,12,B)
For bread - All vegan:	Kidney bean spread (11,12,B)
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

