



Menu / fredag

Dagens inspiration:	Street food
Full noon:	Byg selv-burritos med stegt hakkede øko-kylliing og tomater (6,B,T), serveret med chilitilsmagt kernemælk (7), hvedetortillas (1) og dampet ris med tomat, sofrito og majskeer (9,T)
Green noon:	Byg selv-burritos med kidneybønner, kejserhatte og tomater (6,B,T), serveret med chilitilsmagt kernemælk (7), hvedetortillas og dampet ris med tomat, sofrito og majskeer (9,T)
Green noon vegansk:	Byg selv-burritos med kidneybønner, kejserhatte og tomater (6,B,T), serveret med chilitilsmagtsojayoghurt (6), hvedetortillas og dampet ris med tomat, sofrito og majskeer (9,T)
Fyldig salat:	Chiliristede sorte bønner med lilla spidskål og limedressing (10,12,B,K)
Fyldig salat vegansk:	Chiliristede sorte bønner med lilla spidskål og limedressing (10,12,B,K)
Let salat:	Fyld til burritos: Icebergsalat, syltede rødløg og cherrytomater
Let salat vegansk:	Fyld til burritos: Icebergsalat, syltede rødløg og cherrytomater
Grønt stykke:	Courgetter med tomatillo salsa verde
Grønt stykke vegansk:	Courgetter med tomatillo salsa verde
Til brød - Full:	Oksefrikadeller med grøntsager fra Aarstiderne, serveret med stærk sennep (1,10)
Til brød - Green:	Salatostcreme med soltørrede tomater og bladselleri (7,9,T)
Til brød - Green vegansk:	Vegansk ostecreme med soltørrede tomater og bladselleri (6,9,T)
Til brød - Alle:	Guacamole (12,T)
Til brød - Alle vegansk:	Guacamole (12,T)
Brød:	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: Street food

Hot dishes - Full noon: Build-your-own burritos with roasted chopped organic chicken and tomatoes (6,B,T), served with chili-flavored buttermilk (7), wheat tortillas (1) and steamed rice with tomato, sofrito and corn kernels (9,T)

Hot dishes - Green noon: Build-your-own burritos with kidney beans, king oyster mushrooms and tomatoes (6,B,T), served with chili-flavored buttermilk (7), wheat tortillas, and steamed rice with tomato, sofrito and corn kernels (9,T)

Hot dishes - Vegan Green noon: Build-your-own burritos with kidney beans, king oyster mushroom and tomatoes (6,B,T), served with chili-flavored soy yoghurt (6), wheat tortillas, and steamed rice with tomato, sofrito and corn kernels (9,T)

Heavy salad: Chili-roasted black beans with purple pointed cabbage and lime dressing (10,12,B,K)

Heavy salad vegan: Chili-roasted black beans with purple pointed cabbage and lime dressing (10,12,B,K)

Light salad: Filling for burritos: iceberg lettuce, pickled red onions, and cherry tomatoes

Light salad vegan: Filling for burritos: iceberg lettuce, pickled red onions, and cherry tomatoes

Green piece: Zucchini with tomatillo salsa verde

Green piece vegan: Zucchini with tomatillo salsa verde

For bread - Full: Beef patties with vegetables from Aarstiderne, served with spicy mustard (1,10)

For bread - Green: Salad cheese cream with sun-dried tomatoes and celery (7,9,T)

For bread - Green vegan: Vegan cheese spread with sun-dried tomatoes and celery (6,9,T)

For bread - All: Guacamole (12,T)

For bread - All vegan: Guacamole (12,T)

Bread: 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



30-60% økologi