



Menu / onsdag

Dagens inspiration:	Varme fra Østen
Full noon:	Panang-karry med stegt øko-kalkun, røde bønner og stegt blomkål (1,6,12,B), hertil dampet jasminris
Green noon:	Panang-karry med bagt knoldselleri, røde bønner og stegt blomkål (1,6,9,12,B), hertil dampet jasminris
Green noon vegansk:	Panang-karry med bagt knoldselleri, røde bønner og stegt blomkål (1,6,9,12,B), hertil dampet jasminris
Fyldig salat:	Kikærter med kartofler, gulerødder, kål og mango med tamarinddressing, ristede løg og sesam (6,11,12,B,K)
Fyldig salat vegansk:	Kikærter med kartofler, gulerødder, kål og mango med tamarinddressing, ristede løg og sesam (6,11,12,B,K)
Let salat:	Agurker, savoykål og brøndkarse med citrongræs vinaigrette (6,12,K)
Let salat vegansk:	Agurker, savoykål og brøndkarse med citrongræs vinaigrette (6,12,K)
Grønt stykke:	Broccoli med rød miso-mayonnaise (3,6,10,12)
Grønt stykke vegansk:	Broccoli med rød miso-mayonnaise (6)
Til brød - Full:	Kyllingsalat med skyr, æbler, bladselleri og ristede valnødder (3,8,9,10,12)
Til brød - Green:	Bagt gulerodssalat med skyr, æbler, bladselleri og ristede valnødder (3,8,9,10,12)
Til brød - Green vegansk:	Cremet bagt gulerodssalat med æbler, bladselleri og ristede valnødder (8,9,10)
Til brød - Alle:	Grøn oliventapenade (12)
Til brød - Alle vegansk:	Grøn oliventapenade (12)
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:	Eastern warmth
Hot dishes - Full noon:	Panang curry with roasted organic turkey, red beans and roasted cauliflower (1,6,9,12,B), served with steamed jasmine rice
Hot dishes - Green noon:	Panang curry with roasted celeriac, red beans and roasted cauliflower (1,6,9,12,B), served with steamed jasmine rice
Hot dishes - Vegan Green noon:	Panang curry with roasted celeriac, red beans and roasted cauliflower (1,6,9,12,B), served with steamed jasmine rice
Heavy salad:	Chickpeas with potatoes, carrots, cabbage, and mango with tamarind dressing, fried onions, and sesame (6,11,12,B,K)
Heavy salad vegan:	Chickpeas with potatoes, carrots, cabbage, and mango with tamarind dressing, fried onions, and sesame (6,11,12,B,K)
Light salad:	Cucumbers, savoy cabbage, and watercress with lemongrass vinaigrette (6,12,K)
Light salad vegan:	Cucumbers, savoy cabbage, and watercress with lemongrass vinaigrette (6,12,K)
Green piece:	Broccoli with red miso mayonnaise (3,6,10,12)
Green piece vegan:	Broccoli with red miso mayonnaise (6)
For bread - Full:	Chicken salad with skyr, apples, celery, and toasted walnuts (3,8,9,10,12)
For bread - Green:	Baked carrot salad with skyr, apples, celery, and toasted walnuts (3,8,9,10,12)
For bread - Green vegan:	Creamy baked carrot salad with apples, celery, and toasted walnuts (8,9,10)
For bread - All:	Green olive tapenade (12)
For bread - All vegan:	Green olive tapenade (12)
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