



Menu / fredag

Dagens inspiration:	Gæstekok Frederico Tischler
Full noon:	Øko-gris pisillo med nye løg, karribiensk gul karry og kokosmælk (T), hertil couscous med svampe og ricotta (1,7,9,S)
Green noon:	Bagte nye løg og seitan med karribiensk gul karry og kokosmælk (T), hertil couscous med svampe og ricotta (1,7,9,S)
Green noon vegansk:	Bagte nye løg og seitan med karribiensk gul karry og kokosmælk (T), hertil couscous med svampe og tamarimarineret tofu (1,6,9,S)
Fyldig salat:	Rødbeder med sorte quinoa, blodappelsiner og trøffelolie
Fyldig salat vegansk:	Rødbeder med sorte quinoa, blodappelsiner og trøffelolie
Let salat:	Savoykål med avocado og blåbirkes (K)
Let salat vegansk:	Savoykål med avocado og blåbirkes (K)
Grønt stykke:	Stegte padroner med sofrito-mayonnaise (3,10,12)
Grønt stykke vegansk:	Stegte padroner med sofrito-mayonnaise
Til brød - Full:	Rejesalat med cornichoner, dild og citron (2,3,7,10,12)
Til brød - Green:	Tempehsalat med cornichoner, skalotteløg, persille og citron (3,7,10,12)
Til brød - Green vegansk:	Tempehsalat med cornichoner, skalotteløg, persille og citron (3,7,10,12)
Til brød - Alle:	Kimchi-salsa (T)
Til brød - Alle vegansk:	Kimchi-salsa (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 / fredag

Today's inspiration:	Guest chef Frederico Tischler
Hot dishes - Full noon:	Organic pork pisillo with new onions, Caribbean yellow curry and coconut milk (T), served with couscous with mushrooms and ricotta (1,7,9,S)
Hot dishes - Green noon:	Baked new onions and seitan with Caribbean yellow curry and coconut milk (T), served with couscous with mushrooms and ricotta (1,7,9,S)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Baked new onions and seitan with Caribbean yellow curry and coconut milk (T), served with couscous with mushrooms and tamari marinated tofu (1,6,9,S)
Heavy salad:	Beets with black quinoa, blood oranges and truffle oil
Heavy salad vegan:	Beets with black quinoa, blood oranges and truffle oil
Light salad:	Savoy cabbage with avocado and poppy seeds (K)
Light salad vegan:	Savoy cabbage with avocado and poppy seeds (K)
Green piece:	Roasted padron peppers with sofrito mayonnaise (3,10,12)
Green piece vegan:	Roasted padron peppers with sofrito mayonnaise
For bread - Full:	Shrimp salad with cornichons, dill, and lemon (2,3,7,10,12)
For bread - Green:	Tempeh salad with cornichons, shallots, persille og citron (3,7,10,12)
For bread - Green vegan:	Tempeh salad with cornichons, shallots, persille og citron (3,7,10,12)
For bread - All:	Kimchi salsa (T)
For bread - All vegan:	Kimchi salsa (T)
Bread:	Sourdough bread (1) and ryebread (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

