



Menu / mandag

Dagens inspiration:	Dansk
Full noon:	Stegte øko-kyllingeoverlår med syltede æbler og skysauce (1,7,12), hertil stegte kartofler
Green noon:	Bagte porrer, ingrid ærter og kejserhatte med brunet smør og høst-mornaysauce (1,7,B), hertil stegte kartofler
Green noon vegansk:	Bagte porrer, ingrid ærter og kejserhatte med cremet sauce (B), hertil stegte kartofler
Fyldig salat:	Perlebyg med østershatte, ærter og radiser vendt med friske krydderurter og æblecider-vinaigrette (1,10)
Fyldig salat vegansk:	Perlebyg med østershatte, ærter og radiser vendt med friske krydderurter og æblecider-vinaigrette (1,10)
Let salat:	Grønt salat med agurker, rabarber og dild
Let salat vegansk:	Grønt salat med agurker, rabarber og dild
Grønt stykke:	Blomkål med creme fraiche og purløg (7,10)
Grønt stykke vegansk:	Blomkål med yoghurt og purløg (6,10)
Til brød - Full:	Hamburgerryg med sennep (10)
Til brød - Green:	Grøntsagsfrikadeller med remoulade (3,7,10,12)
Til brød - Green vegansk:	Grøntsagsfrikadeller med remoulade (10)
Til brød - Alle:	Baba Ganoush (11,12)
Til brød - Alle vegansk:	Baba Ganoush (11,12)
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 / mandag

Today's inspiration:	Danish
Hot dishes - Full noon:	Roasted organic chicken thighs with pickled apples and gravy (1,7,12), served with roasted potatoes
Hot dishes - Green noon:	Baked leeks, ingrid peas and king oyster mushrooms with brown butter and Høost-based mornay sauce (1,7,B), served with roasted potatoes
Hot dishes - Vegan Green noon:	Baked leeks, ingrid peas and king oyster mushrooms with creamy sauce (B), served with roasted potatoes
Heavy salad:	Pearl barley with oyster mushrooms peas and radishes tossed with fresh herbs and apple cider vinaigrette (1,10)
Heavy salad vegan:	Pearl barley with oyster mushrooms peas and radishes tossed with fresh herbs and apple cider vinaigrette (1,10)
Light salad:	Green salad with cucumbers, rhubarb and dill
Light salad vegan:	Green salad with cucumbers, rhubarb and dill
Green piece:	Cauliflower with sour cream and chives (7,10)
Green piece vegan:	Cauliflower with yoghurt and chives (6,10)
For bread - Full:	Smoked pork loin with mustard (10)
For bread - Green:	Roasted vegetable patties with remoulade (3,7,10,12)
For bread - Green vegan:	Roasted vegetable patties with remoulade (10)
For bread - All:	Baba Ganoush (11,12)
For bread - All vegan:	Baba Ganoush (11,12)
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

