



## Menu / onsdag

|                                  |                                                                                                       |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dagens inspiration:</b>       | Indisk                                                                                                |
| <b>Full noon:</b>                | Butter chicken af øko-kylling med ingrid ærter (7,B,T), hertil dampet basmatiris med nigellafrø       |
| <b>Green noon:</b>               | Stegte auberginer og ingrid ærter i indisk smørsauce (7,B,T), hertil dampet basmatiris med nigellafrø |
| <b>Green noon vegansk:</b>       | Stegte auberginer og ingrid ærter i indisk smørsauce (B,T), hertil dampet basmatiris med nigellafrø   |
| <b>Fyldig salat:</b>             | Rosenkål med belugalinser, citronvinaigrette og koriander                                             |
| <b>Fyldig salat vegansk:</b>     | Rosenkål med belugalinser, citronvinaigrette og koriander                                             |
| <b>Let salat:</b>                | Bitre salater og friske krydderurter                                                                  |
| <b>Let salat vegansk:</b>        | Bitre salater og friske krydderurter                                                                  |
| <b>Grønt stykke:</b>             | Broccoli med yoghurt og karrydukkah af cashewnødder og peanuts (5,7,8)                                |
| <b>Grønt stykke vegansk:</b>     | Broccoli med yoghurt og karrydukkah af cashewnødder og peanuts (5,8)                                  |
| <b>Til brød - Full:</b>          | Rullepølse med sky og rødløg                                                                          |
| <b>Til brød - Green:</b>         | Smøreostecreme med syltede persillerødder og krydderurter (7)                                         |
| <b>Til brød - Green vegansk:</b> | Smøreostecreme med syltede persillerødder og krydderurter                                             |
| <b>Til brød - Alle:</b>          | Rødbedehummus (11,12,B)                                                                               |
| <b>Til brød - Alle vegansk:</b>  | Rødbedehummus (11,12,B)                                                                               |
| <b>Brød:</b>                     | 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

|                                       |                                                                                                                       |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Today's inspiration:</b>           | Indian                                                                                                                |
| <b>Hot dishes - Full noon:</b>        | Butter chicken with Ingrid peas (7,B,T), served with steamed basmati rice with nigella seeds                          |
| <b>Hot dishes - Green noon:</b>       | Roasted eggplants and Ingrid peas in Indian butter sauce (7,B,T), served with steamed basmati rice with nigella seeds |
| <b>Hot dishes - Vegan Green noon:</b> | Roasted eggplants and Ingrid peas in Indian butter sauce (B,T), served with steamed basmati rice with nigella seeds   |
| <b>Heavy salad:</b>                   | Brussels sprouts with beluga lentils, lemon vinaigrette og cilantro                                                   |
| <b>Heavy salad vegan:</b>             | Brussels sprouts with beluga lentils, lemon vinaigrette og cilantro                                                   |
| <b>Light salad:</b>                   | Bitter salad and fresh herbs                                                                                          |
| <b>Light salad vegan:</b>             | Bitter salad and fresh herbs                                                                                          |
| <b>Green piece:</b>                   | Broccoli with yogurt and curry dukkah made from cashew nuts and peanuts (5,7,8)                                       |
| <b>Green piece vegan:</b>             | Broccoli with yogurt and curry dukkah made from cashew nuts and peanuts (5,8)                                         |
| <b>For bread - Full:</b>              | Rolled pork sausage with aspic and red onions                                                                         |
| <b>For bread - Green:</b>             | Cream cheese with pickled parsnips and herbs (7)                                                                      |
| <b>For bread - Green vegan:</b>       | Vegansk cream cheese with pickled parsnips and herbs                                                                  |
| <b>For bread - All:</b>               | Beetroot hummus (11,12,B)                                                                                             |
| <b>For bread - All vegan:</b>         | Beetroot hummus (11,12,B)                                                                                             |
| <b>Bread:</b>                         | 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