



Menu / torsdag

Dagens inspiration:	Tapas del Sol
Full noon:	Albóndigas af øko-oksekød, toppet med mojo rojo (1,8,12,T), hertil patatas bravas (6,12,T)
Green noon:	Grønne albóndigas, toppet med mojo rojo (1,6,8,12,T), hertil patatas bravas (6,12,T)
Green noon vegansk:	Grønne albóndigas, toppet med mojo rojo (1,6,8,12,T), hertil patatas bravas (6,12,T)
Fyldig salat:	Castiliansk linsesalat med æg, tomat og sherrydressing (3,12,B)
Fyldig salat vegansk:	Castiliansk linsesalat med tempeh, tomat og sherrydressing (12,B)
Let salat:	Hjertesalat med persille og ristede græskar- og boghvedekerner
Let salat vegansk:	Hjertesalat med persille og ristede græskar- og boghvedekerner
Grønt stykke:	Ristede gulerødder med sherryeddike-yoghurt-dild dressing (7,12)
Grønt stykke vegansk:	Ristede gulerødder med sherryeddike-yoghurt-dild dressing (6,12)
Til brød - Full:	Jagtpølse med svampemayonnaise (3,7,10,12,S)
Til brød - Green:	Ristede kikærte-fuglekvider (3,10,12)
Til brød - Green vegansk:	Ristede kikærte-fuglekvider (B,12)
Til brød - Alle:	Æggesalat med karry (3,7,10,12)
Til brød - Alle vegansk:	Silketofusalat med karry (6,10)
Brød:	Surdejsbrød med spelt- og rugflager (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



30-60% økologi



Menu / torsdag

Today's inspiration:	Tapas del Sol
Hot dishes - Full noon:	Albóndigas made from organic beef, topped with mojo rojo (1,8,12,T), served with patatas bravas (6,12,T)
Hot dishes - Green noon:	Green albóndigas topped with mojo rojo (1,6,8,12,T), served with patatas bravas (6,12,T)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Green albóndigas topped with mojo rojo (1,6,8,12,T), served with patatas bravas (6,12,T)
Heavy salad:	Castilian lentil salad with egg, tomato, and sherry dressing (3,12,B)
Heavy salad vegan:	Castilian lentil salad with tempeh, tomato, and sherry dressing (12,B)
Light salad:	Gem lettuce with parsley and roasted pumpkin and buckwheat seeds
Light salad vegan:	Gem lettuce with parsley and roasted pumpkin and buckwheat seeds
Green piece:	Roasted carrots with sherry vinegar–yoghurt dill dressing (7,12)
Green piece vegan:	Roasted carrots with sherry vinegar–yoghurt dill dressing (6,12)
For bread - Full:	Pork sausage with mushroom mayonnaise (3,7,10,12,S)
For bread - Green:	Roasted chickpea salad (3,10,12)
For bread - Green vegan:	Ristede kikærte-fuglekvider (B,12)
For bread - All:	Curried egg salad (3,7,10,12)
For bread - All vegan:	Curried silken tofu salad (6,10)
Bread:	Sourdough bread with spelt and rye flakes (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





Menu / torsdag

Kage: Cookies med mørk chokolade og hasselnødder (1,3,6,7,8)

Cake: Cookies with dark chocolate and hazelnuts (1,3,6,7,8)

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

