



Menu / fredag

- Dagens inspiration:** Gæstekok Nacho Hernandez
- Full noon:** Økologisk nakkekam af gris i salmorejo-sauce med kikærter, tomater og rødløg (12,B,T), hertil kartofler med rød mandelmojo (8,12,T)
- Green noon:** Stegte champignoner og tofu i salmorejo-sauce med kikærter, tomater og rødløg (6,12,B,T), hertil kartofler med rød mandelmojo (8,12,T)
- Green noon vegansk:** Stegte champignoner og tofu i salmorejo-sauce med kikærter, tomater og rødløg (6,12,B,T), hertil kartofler med rød mandelmojo (8,12,T)
- Fyldig salat:** Spidskål med rygeost, anicialinser og mojo verde-dressing (7,12,B,K)
- Fyldig salat vegansk:** Spidskål med røget vegansk flødeost, anicialinser og mojo verde-dressing (12,B,K)
- Let salat:** Frisée og babyspinat med havsyre, karse og sukkerærtespiner
- Let salat vegansk:** Frisée og babyspinat med havsyre, karse og sukkerærtespiner
- Grønt stykke:** Bagte padroner med safran-aioli
- Grønt stykke vegansk:** Bagte padroner med safran-aioli
- Til brød - Full:** Æggesalat med bacon og karse (3,7,10,12)
- Til brød - Green:** Æggesalat med ristede kikærter og karse (3,7,10,12,B)
- Til brød - Green vegansk:** Rørt salat af ristede kikærter toppet med karse (6,10,B)
- Til brød - Alle:** Romesco med ristede mandler (8,12)
- 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 / fredag

- Today's inspiration:** Guest chef Nacho Hernandez
- Hot dishes - Full noon:** Organic pork shoulder in salmorejo sauce with chick peas, tomatoes and red onions (12,B,T), served with potatoes topped with red mojo made with almonds (8,12,T)
- Hot dishes - Green noon:** Roasted mushrooms and tofu in salmorejo sauce with chickpeas, tomatoes, and red onions (6,12,B,T), served with potatoes topped with red mojo made with almonds (8,12,T)
- Hot dishes - Vegan Green noon:** Roasted mushrooms and tofu in salmorejo sauce with chickpeas, tomatoes, and red onions (6,12,B,T), served with potatoes topped with red mojo made with almonds (8,12,T)
- Heavy salad:** Pointed cabbage with smoked fresh cheese, anicia lentils and mojo verde dressing (7,12,B,K)
- Heavy salad vegan:** Pointed cabbage with vegan cream cheese, anicia lentils and mojo verde dressing (6,12,B,K)
- Light salad:** Frisée and baby spinach with sorrel, cress and sugar pea sprouts
- Light salad vegan:** Frisée and baby spinach with sorrel, cress and sugar pea sprouts
- Green piece:** Baked padrons with saffron aioli
- Green piece vegan:** Baked padrons with saffron aioli
- For bread - Full:** Egg salad with bacon and cress (3,7,10,12)
- For bread - Green:** Egg salad with roasted chickpeas and cress (3,7,10,12,B)
- For bread - Green vegan:** Roasted chickpea salad with cress (6,10,B)
- For bread - All:** Romesco with roasted almonds (8,12)
- Bread:** Sour dough 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: Sulfor dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B. Beans / K. Kale / S. Shiitake / T. Tomato

There might be changes on the menu in canteens

