



Menu / mandag

Dagens inspiration:	Dansk
Full noon:	Stegte øko-kyllingeloverår med foråraløg og skysauce med citron og krydderurter (7,12), hertil kogte kartofler med ramsløgsmør (7)
Green noon:	Rodfrugtsbrændende kærlighed med karamelliserede løg, røgede kartofler, peberrod, syltede rødbeder og ristede løg (6,9,12), hertil kogte kartofler med ramsløgsmør (7)
Green noon vegansk:	Rodfrugtsbrændende kærlighed med karamelliserede løg, røgede kartofler, peberrod, syltede rødbeder og ristede løg (6,9,12), hertil kogte kartofler med olivenolie
Fyldig salat:	Perlebyg med østershatte, ærter, radiser og friske krydderurter vendt med æblecidereddike-vinaigrette (1,10)
Fyldig salat vegansk:	Perlebyg med østershatte, ærter, radiser og friske krydderurter vendt med æblecidereddike-vinaigrette (1,10)
Let salat:	Grøn salat med rabarber og dild
Let salat vegansk:	Grøn salat med rabarber og dild
Grønt stykke:	Broccoli med bearnaise-mayonnaise (3,7,10,12)
Grønt stykke vegansk:	Broccoli med bearnaise-mayonnaise (10)
Til brød - Full:	Kogte kartofler med purløgsmayo og stegt bacon (3,10,12)
Til brød - Green:	Kogte kartofler med purløgsmayo og ristede portobellosvampe (3,10)
Til brød - Green vegansk:	Kogte kartofler med purløgsmayo og ristede portobellosvampe
Til brød - Alle:	Rød pesto (T)
Til brød - Alle vegansk:	Rød pesto (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: 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 / mandag

Today's inspiration:	Danish
Hot dishes - Full noon:	Roasted organic chicken thighs with spring onions and a lemon-herb gravy (7,12), served with boiled potatoes with wild garlic butter (7)
Hot dishes - Green noon:	Danish vegetarian 'burning love' with root vegetable mash, carmelized onions, smoked potatoes, horseradish, pickled beets and fried onions (6,9,12), served with boiled potatoes with wild garlic butter (7)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Danish vegetarian 'burning love' with root vegetable mash, carmelized onions, smoked potatoes, horseradish, pickled beets and fried onions (6,9,12), served with boiled potatoes
Heavy salad:	Pearl barley with oyster mushrooms, peas, radishes, and fresh herbs tossed in an apple cider vinaigrette (1,10)
Heavy salad vegan:	Pearl barley with oyster mushrooms, peas, radishes, and fresh herbs tossed in an apple cider vinaigrette (1,10)
Light salad:	Green salad with rhubarb and dill
Light salad vegan:	Green salad with rhubarb and dill
Green piece:	Broccoli with Béarnaise mayonnaise (3,7,10,12)
Green piece vegan:	Broccoli with Béarnaise mayonnaise (10)
For bread - Full:	Boiled potatoes with chive mayo and roasted bacon (3,10,12)
For bread - Green:	Boiled potatoes with chive mayo and roasted portobello mushrooms (3,10)
For bread - Green vegan:	Boiled potatoes with chive mayo and roasted portobello mushrooms
For bread - All:	Red pesto (T)
For bread - All vegan:	Red pesto (T)
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