



Menu / onsdag

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

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

