



## Menu / fredag

- Dagens inspiration:** Gæstekok Frederico Tischler
- Full noon:** Øko-gris pisillo med nye løg, karribiensk gul karry og kokosmælk (T), hertil couscous med svampe og ricotta (1,7,9,S)
- Green noon:** Bagte nye løg og seitan med karribiensk gul karry og kokosmælk (1,T), hertil couscous med svampe og ricotta (1,7,9,S)
- Green noon vegansk:** Bagte nye løg og seitan med karribiensk gul karry og kokosmælk (1,T), hertil couscous med svampe og tofu (1,6,9,S)
- Fyldig salat:** Rødbeder med sorte quinoa, blodappelsiner og trøffelolie
- Fyldig salat vegansk:** Rødbeder med sorte quinoa, blodappelsiner og trøffelolie
- Let salat:** Savoykål med avocado og blåbirkes (K)
- Let salat vegansk:** Savoykål med avocado og blåbirkes (K)
- Grønt stykke:** Stegte padroner med sofrito-mayonnaise (3,10,12)
- Grønt stykke vegansk:** Stegte padroner med sofrito-mayonnaise
- Til brød - Full:** Rejesalat med cornichoner, dild og citron (2,3,10,12)
- Til brød - Green:** Tempesalat med cornichoner, dild og citron (3,10,12)
- Til brød - Green vegansk:** Tempesalat med cornichoner, dild og citron (3,10,12)
- Til brød - Alle:** Kimchi-salsa (12,T)
- Til brød - Alle vegansk:** Kimchi-salsa (12,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: 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

<b>Today's inspiration:</b>	Guest chef Frederico Tischler
<b>Hot dishes - Full noon:</b>	Organic pork pisillo with new onions, Caribbean yellow curry and coconut milk (T), served with couscous with mushrooms and ricotta (1,7,9,S)
<b>Hot dishes - Green noon:</b>	Baked new onions and seitan with Caribbean yellow curry and coconut milk (1,T), served with couscous with mushrooms and ricotta (1,7,9,S)
<b>Hot dishes - Vegan Green noon:</b>	Baked new onions and seitan with Caribbean yellow curry and coconut milk (1,T), served with couscous with mushrooms and tofu (1,6,9,S)
<b>Heavy salad:</b>	Beets with black quinoa, blood oranges and truffle oil
<b>Heavy salad vegan:</b>	Beets with black quinoa, blood oranges and truffle oil
<b>Light salad:</b>	Savoy cabbage with avocado and poppy seeds (K)
<b>Light salad vegan:</b>	Savoy cabbage with avocado and poppy seeds (K)
<b>Green piece:</b>	Roasted padron peppers with sofrito mayonnaise (3,10,12)
<b>Green piece vegan:</b>	Roasted padron peppers with sofrito mayonnaise
<b>For bread - Full:</b>	Shrimp salad with cornichons, dill, and lemon (2,3,10,12)
<b>For bread - Green:</b>	Tempeh salad with cornichons, dill og citron (3,10,12)
<b>For bread - Green vegan:</b>	Tempeh salad with cornichons, dill og citron (3,10,12)
<b>For bread - All:</b>	Kimchi salsa (12,T)
<b>For bread - All vegan:</b>	Kimchi salsa (12,T)
<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**

