



## Menu / mandag

- Dagens inspiration:** Dansk
- Full noon:** Kylling Danoise - Stegte øko-kyllingeoverlår med agurkesalat og skysauce - 1 stk. pr. person (1,7,9,12), hertil rabarberkompot og stegte kartofler
- Green noon:** Bagte porrer, ingrid ærter og kejserhatte med brunet smør og høst-mornaysauce (1,7,B), hertil stegte kartofler
- Green noon vegansk:** Bagte porrer, ingrid ærter og kejserhatte med cremet sauce (B), hertil stegte kartofler
- Fyldig salat:** Perlebyg med østershatte, ærter og radiser vendt med friske krydderurter og æblecider-vinaigrette (1,10)
- Fyldig salat vegansk:** Perlebyg med østershatte, ærter og radiser vendt med friske krydderurter og æblecider-vinaigrette (1,10)
- Let salat:** Grønt salat med agurker, rabarber og dild
- Let salat vegansk:** Grønt salat med agurker, rabarber og dild
- Grønt stykke:** Blomkål med creme fraiche og purløg (7,10)
- Grønt stykke vegansk:** Blomkål med yoghurt og purløg (6,10)
- Til brød - Full:** Frikadeller med stærk sennep - 1 stk. pr. person (1,10)
- Til brød - Green:** Grønsagsfrikadeller med remoulade - 1 stk. pr. person (3,7,10,12)
- Til brød - Green vegansk:** Grøntsagsfrikadeller med remoulade - 1 stk. pr. person (10)
- Til brød - Alle:** Baba Ganoush (11,12)
- Til brød - Alle vegansk:** Baba Ganoush (11,12)
- 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 / mandag

- Today's inspiration:** Danish
- Hot dishes - Full noon:** Roasted organic chicken thighs with pickled cucumbers and gravy - 1 piece per person (1,7,9,12), served with rhubarb compote and roasted potatoes
- Hot dishes - Green noon:** Baked leeks, ingrid peas and king oyster mushrooms with brown butter and Høost-based mornay sauce (1,7,B), served with roasted potatoes
- Hot dishes - Vegan Green noon:** Baked leeks, ingrid peas and king oyster mushrooms with creamy sauce (B), served with roasted potatoes
- Heavy salad:** Pearl barley with oyster mushrooms peas and radishes tossed with fresh herbs and apple cider vinaigrette (1,10)
- Heavy salad vegan:** Pearl barley with oyster mushrooms peas and radishes tossed with fresh herbs and apple cider vinaigrette (1,10)
- Light salad:** Green salad with cucumbers, rhubarb and dill
- Light salad vegan:** Green salad with cucumbers, rhubarb and dill
- Green piece:** Cauliflower with sour cream and chives (7,10)
- Green piece vegan:** Cauliflower with yoghurt and chives (6,10)
- For bread - Full:** Pork patties served with spicy mustard - 1 piece per person (1,10)
- For bread - Green:** Roasted vegetable patties with remoulade - 1 piece per person (3,7,10,12)
- For bread - Green vegan:** Roasted vegetable patties with remoulade - 1 piece per person (10)
- For bread - All:** Baba Ganoush (11,12)
- For bread - All vegan:** Baba Ganoush (11,12)
- 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

