



Menu / mandag

- Dagens inspiration:** Græsk
- Full noon:** Græsk farsbrød af øko-oksekød med oliven, soltørrede tomater og salatost (3,7,T), hertil kartofler med smør og løvstikke (7)
- Green noon:** Stegt middelhavsgrøntsagsblanding med citron, krydderurter og salatost (7,T), hertil kartofler med smør og løvstikke (7)
- Green noon vegansk:** Stegt middelhavsgrøntsagsblanding med citron, krydderurter og vegansk ost (T), hertil kartofler med olivenolie og løvstikke
- Fyldig salat:** Bulgur med bagte peberfrugter, abrikoser, persille og ristede solsikkekerner (1,12)
- Fyldig salat vegansk:** Bulgur med bagte peberfrugter, abrikoser, persille og ristede solsikkekerner (1,12)
- Let salat:** Hjertesalat med spidskål og rabarber
- Let salat vegansk:** Hjertesalat med spidskål og rabarber
- Grønt stykke:** Gulerødder med cremet avocado- og dilldressing, toppet med birkes (7)
- Grønt stykke vegansk:** Gulerødder med cremet avocado- og dilldressing, toppet med birkes
- Til brød - Full:** Kogte kartofler med purløgsmayo og stegt bacon (3,10,12)
- Til brød - Green:** Kogte kartofler med purløgsmayo og ristede portobellosvampe (3,10,12)
- Til brød - Green vegansk:** Kogte kartofler med purløgsmayo og ristede portobellosvampe
- Til brød - Alle:** Ærtespread med mynte og estragon (7,12)
- Til brød - Alle vegansk:** Ærtespread med mynte og estragon (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:** Greek
- Hot dishes - Full noon:** Greek meatloaf made with organic meatloaf, olives, sun-dried tomatoes, and salad cheese (3,7,T), served with potatoes with butter and lovage (7)
- Hot dishes - Green noon:** Roasted Mediterranean vegetable medley with lemon, herbs, and salad cheese (7,T), served with potatoes with butter and lovage (7)
- Hot dishes - Vegan Green noon:** Roasted Mediterranean vegetable medley with lemon, herbs, and vegan cheese (T), served with potatoes with olive oil and lovage
- Heavy salad:** Bulgur with roasted bell peppers, apricots, parsley, and toasted sunflower seeds (1,12)
- Heavy salad vegan:** Bulgur with roasted bell peppers, apricots, parsley, and toasted sunflower seeds (1,12)
- Light salad:** Gem lettuce with pointed cabbage and rhubarb
- Light salad vegan:** Gem lettuce with pointed cabbage and rhubarb
- Green piece:** Carrots with creamy avocado and dill dressing, topped with poppy seeds (7)
- Green piece vegan:** Carrots with creamy avocado and dill dressing, topped with poppy seeds
- 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 (3,10,12)
- For bread - Green vegan:** Boiled potatoes with chive mayo and roasted portobello mushrooms
- For bread - All:** Pea spread with mint and tarragon (7,12)
- For bread - All vegan:** Pea spread with mint and tarragon (12)

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

