



Menu / onsdag

Dagens inspiration:	Indisk
Full noon:	Øko-kylling tikka masala med kikærter og varme krydderier (7,B,T), hertil dampet basmatiris
Green noon:	Kikærte-tikka masala med aubergine, blomkål, kartofler og varme krydderier (7,B,T), hertil dampet basmatiris
Green noon vegansk:	Kikærte-tikka masala med aubergine, blomkål, kartofler og varme krydderier (6,B,T), hertil dampet basmatiris
Fyldig salat:	Spidskål med sorte kirkærter, mango, cherrytomater og lime (K,T)
Fyldig salat vegansk:	Spidskål med sorte kirkærter, mango, cherrytomater og lime (K,T)
Let salat:	Majroer og grønkål med rucola, nigellafrø og sennepskarse (10,K)
Let salat vegansk:	Majroer og grønkål med rucola, nigellafrø og sennepskarse (10,K)
Grønt stykke:	Broccoli med yoghurt og karrydukkah af cashewnødder og peanuts (5,7,8)
Grønt stykke vegansk:	Broccoli med mayonnaise og karrydukkah af cashewnødder og peanuts (5,8)
Til brød - Full:	Skinkesalat med karse (3,10,12)
Til brød - Green:	Fuglekvider af ristede sojafars (3,6,10,12)
Til brød - Green vegansk:	Fuglekvider af ristede sojafars (6)
Til brød - Alle:	Græskarhummus med tahini og sød paprika (11,12,B)
Til brød - Alle vegansk:	Græskarhummus med tahini og sød paprika (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:	Organic chicken tikka masala with chickpeas and warm spices (7,B,T), served with steamed basmati rice
Hot dishes - Green noon:	Chickpea tikka masala with eggplant, cauliflower, potatoes and warm spices (7,B,T), served with steamed basmati rice
Hot dishes - Vegan Green noon:	Chickpea tikka masala with eggplant, cauliflower, potatoes and warm spices (6,B,T), served with steamed basmati rice
Heavy salad:	Pointed cabbage with black chickpeas, mango, cherry tomatoes and lime (K,T)
Heavy salad vegan:	Pointed cabbage with black chickpeas, mango, cherry tomatoes and lime (K,T)
Light salad:	Turnips and kale with arugula, nigella seeds and mustard cress (10,K)
Light salad vegan:	Turnips and kale with arugula, nigella seeds and mustard cress (10,K)
Green piece:	Broccoli with yogurt and curry dukkah made from cashew nuts and peanuts (5,7,8)
Green piece vegan:	Broccoli with mayonnaise and curry dukkah made from cashew nuts and peanuts (5,8)
For bread - Full:	Grated ham salad with cress (3,10,12)
For bread - Green:	Roasted soy meat salad with cress (3,6,10,12)
For bread - Green vegan:	Roasted soy meat salad with cress (6)
For bread - All:	Pumpkin hummus with tahini and sweet paprika (11,12,B)
For bread - All vegan:	Pumpkin hummus with tahini and sweet paprika (11,12,B)

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

