



Menu / fredag

- Dagens inspiration:** Gæstekok Paco Morales
- Full noon:** Braiseret øko-okse med i tomatiseret rødvinsglace topper med kartofler-, mandle-og kaffepure (8,9,12), hertil kold salat af couscous med babyspinat og ponzu vinaigrette (1,6,9,12)
- Green noon:** Bagte løg, grønne linser og artiskokker i Montilla-vin (9,12,B), hertil couscous med babyspinat og ponzu vinaigrette (1,6,9,12)
- Green noon vegansk:** Bagte løg, grønne linser og artiskokker i Montilla-vin (9,12,B), hertil couscous med babyspinat og ponzu vinaigrette (1,6,9,12)
- Fyldig salat:** Tomater med Ingrid ærter, rucola og syltede chilier med gedeostepesto (7,B,T)
- Fyldig salat vegansk:** Tomater med Ingrid ærter, rucola og syltede chilier med persillepesto (B,T)
- Let salat:** Spidskål og squash med radisser og forårsløg (K)
- Let salat vegansk:** Spidskål og squash med radisser og forårsløg (K)
- Grønt stykke:** Stegte gulerødder med røget solsikkekerner–romesco (1,11,12)
- Grønt stykke vegansk:** Stegte gulerødder med røget solsikkekerner–romesco (1,11,12)
- Til brød - Full:** Rullepølse med sky og rødløg
- Til brød - Green:** Rødbedetatar
- Til brød - Green vegansk:** Rødbedetatar
- Til brød - Alle:** Tortilla med ærter, spiant og ristet hvidløg (3)
- Til brød - Alle vegansk:** Scrambled tofu with potatoes, baby spinach and peas (6)
- 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

Today's inspiration: Guest chef Paco Morales

Hot dishes - Full noon: Braised organic beef in a tomato-infused red wine glaze, topped with potato, almond, and coffee purée (8,9,12), served with a cold couscous salad with baby spinach and ponzu vinaigrette (1,6,9,12).

Hot dishes - Green noon: Baked onions, green lentils, and artichokes in Montilla wine (9,12,B), served with couscous tossed with baby spinach and ponzu vinaigrette (1,6,9,12)

Hot dishes - Vegan Green noon: Baked onions, green lentils, and artichokes in Montilla wine (9,12,B), served with couscous tossed with baby spinach and ponzu vinaigrette (1,6,9,12)

Heavy salad: Tomatoes with Ingrid peas, arugula, and pickled chilies with goat cheese pesto (7,B,T)

Heavy salad vegan: Tomatoes with Ingrid peas, arugula, and pickled chilies with parsley pesto (B,T)

Light salad: Pointed cabbage and zucchini with radishes and spring onions (K)

Light salad vegan: Pointed cabbage and zucchini with radishes and spring onions (K)

Green piece: Roasted carrots with smoky sunflower seed romesco (1,11,12)

Green piece vegan: Roasted carrots with smoky sunflower seed romesco (1,11,12)

For bread - Full: Rolled pork sausage with aspic and red onions

For bread - Green: Red beet tartar

For bread - Green vegan: Red beet tartar

For bread - All: Tortilla with potatoes, baby spinach, and peas (3)

For bread - All vegan: Scrambled tofu med kartofler, babyspinat og ærter (6)

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: Sulfur dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B: Beans / K: Kale / S: Shiitake / T: Tomato

There might be changes on the menu in canteens

