



Menu / onsdag

- Dagens inspiration:** Dansk
- Full noon:** Frikadeller af øko-gris - 3 stk pr. person (1,9), hertil sommer kartoffelsalat med rabarber, fennikel, rødløg, oliven og kapers (3,7,10,12)
- Green noon:** Grøntsagsfrikadeller - 3 stk pr. person, hertil sommer kartoffelsalat med rabarber, fennikel, rødløg, oliven og kapers (3,7,10,12)
- Green noon vegansk:** Vegetable frikadeller - 3 pcs. per person, hertil sommer kartoffelsalat med rabarber, fennikel, rødløg, oliven og kapers (10,12)
- Fyldig salat:** Pintobønner med spidskål, syltede æbler, salatost og ristede hasselnødder (7,8,B,K)
- Fyldig salat vegansk:** Pintobønner med spidskål, syltede æbler, vegansk ost og ristede hasselnødder (8,B,K)
- Let salat:** Romainesalat med friske krydderurter og ristede græskarkerner
- Let salat vegansk:** Romainesalat med friske krydderurter og ristede græskarkerner
- Grønt stykke:** Blomkål med safran aioli (3,12)
- Grønt stykke vegansk:** Blomkål med safran aioli (12)
- Til brød - Full:** Rejesalat med cornichoner, dild og citron (2,3,7,10,12)
- Til brød - Green:** Tempesalat med cornichoner, skalotteløg, persille og citron (3,7,10,12)
- Til brød - Green vegansk:** Tempesalat med cornichoner, skalotteløg, persille og citron (12)
- Til brød - Alle:** Rørt ricotta med citron og friske krydderurter (7)
- Til brød - Alle vegansk:** Rørt silektofu med citron og friske krydderurter (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 / onsdag

Today's inspiration:	Danish
Hot dishes - Full noon:	Organic pork meatballs - 3 pcs. per person (1,9), served with summer potato salad with rhubarb, fennel, red onions, olives and caper (3,7,10,12)
Hot dishes - Green noon:	Vegetable patties - 3 pcs. per person, hertil summer kartoffelsalat med rabarber, fennikel, rødløg, oliven og kapers (3,7,10,12)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Vegetable patties - 3 pcs. per person, served with summer potato salad with rhubarb, fennel, red onions, olives and caper (10,12)
Heavy salad:	Pinto beans, with pointed cabbage, pickled apples, salad cheese and roasted hazelnuts (7,8,B,K)
Heavy salad vegan:	Pinto beans, with pointed cabbage, pickled apples, vegan cheese and roasted hazelnuts (8,B,K)
Light salad:	Romaine lettuce with fresh herbs and roasted pumpkin seeds
Light salad vegan:	Romaine lettuce with fresh herbs and roasted pumpkin seeds
Green piece:	Cauliflower with saffron aioli (3,12)
Green piece vegan:	Cauliflower with saffron aioli (12)
For bread - Full:	Shrimp salad with cornichons, dill, and lemon (2,3,7,10,12)
For bread - Green:	Tempeh salad with cornichons, shallots, persille og citron (3,7,10,12)
For bread - Green vegan:	Tempeh salad with cornichons, shallots, persille og citron (12)
For bread - All:	Herbed ricotta (7)
For bread - All vegan:	Herbed silken tofu (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: Sulfor dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B: Beans / K: Kale / S: Shiitake / T: Tomato

There might be changes on the menu in canteens

