



## Menu / mandag

- Dagens inspiration:** Thai
- Full noon:** Panang-karry med stegt øko-kalkun, pebberfrugter og pintobønner (6,12,B), hertil jasminris
- Green noon:** Panang-karry med bagt knoldselleri og pintobønner (6,9,12,B), hertil jasminris
- Green noon vegansk:** Panang-karry med bagt knoldselleri og pintobønner (6,9,12,B), hertil jasminris
- Fyldig salat:** Kikærter med kartofler, gulerødder, kål og mango med tamarinddressing, ristede løg og sesam (6,11,12,B,K)
- Fyldig salat vegansk:** Kikærter med kartofler, gulerødder, kål og mango med tamarinddressing, ristede løg og sesam (6,11,12,B,K)
- Let salat:** Agurker, savoykål og brøndkarse med citrongrassvinaigrette (6,12,K)
- Let salat vegansk:** Agurker, savoykål og brøndkarse med citrongrassvinaigrette (6,12,K)
- Grønt stykke:** Broccoli med rød miso-mayonnaise (3,6,10,12)
- Grønt stykke vegansk:** Broccoli med rød miso-mayonnaise (6)
- Til brød - Full:** Kyllingesalat med skyr, æbler, bladselleri og ristede valnødder (3,8,9,10,12)
- Til brød - Green:** Bagt gulerodssalat med skyr, æbler, bladselleri og ristede valnødder (3,7,8,9,10,12)
- Til brød - Green vegansk:** Bagt gulerodssalat med æbler, bladselleri og ristede valnødder (8,9,10)
- Til brød - Alle:** Grøn oliventapenade (12)
- Til brød - Alle vegansk:** Grøn oliventapenade (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

<b>Today's inspiration:</b>	Thai
<b>Hot dishes - Full noon:</b>	Panang curry with roasted organic turkey, peberfrugter and pinto beans (6,12,B), served with jasmine rice
<b>Hot dishes - Green noon:</b>	Panang curry with roasted eleriac and pinto beans (6,9,12,B), served with jasmine rice
<b>Hot dishes - Vegan Green noon:</b>	Panang curry with roasted eleriac and pinto beans (6,9,12,B), served with jasmine rice
<b>Heavy salad:</b>	Chickpeas with potatoes, carrots, cabbage, and mango with tamarind dressing, fried onions, and sesame (6,11,12,B,K)
<b>Heavy salad vegan:</b>	Chickpeas with potatoes, carrots, cabbage, and mango with tamarind dressing, fried onions, and sesame (6,11,12,B,K)
<b>Light salad:</b>	Cucumbers, savoy cabbage, and watercress with lemongrass vinaigrette (6,12,K)
<b>Light salad vegan:</b>	Cucumbers, savoy cabbage, and watercress with lemongrass vinaigrette (6,12,K)
<b>Green piece:</b>	Broccoli with red miso mayonnaise (3,6,10,12)
<b>Green piece vegan:</b>	Broccoli with red miso mayonnaise (6)
<b>For bread - Full:</b>	Chicken salad with skyr, apples, celery, and toasted walnuts (3,8,9,10,12)
<b>For bread - Green:</b>	Baked carrot salad with skyr, apples, celery, and toasted walnuts (3,7,8,9,10,12)
<b>For bread - Green vegan:</b>	Baked carrot salad with apples, celery, and toasted walnuts (8,9,10)
<b>For bread - All:</b>	Green olive tapenade (12)
<b>For bread - All vegan:</b>	Green olive tapenade (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

