



Menu / mandag

- Dagens inspiration:** Thai
- Brød:** Surdejsbrød (1) og rugbrød (1)
- Til brød - Alle:** Grøn oliventapenade (12)
- Til brød - Alle vegansk:** Grøn oliventapenade (12)
- Til brød - Full:** Kyllingesalat med skyr, æbler, bladselleri og ristede valnødder (3,7,8,9,10,12)
- 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)
- Grønt stykke:** Broccoli med rød miso-mayonnaise (3,6,10,12)
- Grønt stykke vegansk:** Broccoli med rød miso-mayonnaise (6)
- Let salat:** Agurker, savoykål og brøndkarse med citrongrassvinaigrette (6,12,K)
- Let salat vegansk:** Agurker, savoykål og brøndkarse med citrongrassvinaigrette (6,12,K)
- 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)
- 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
- Full noon:** Panang-karry med stegt øko-kalkun, pebberfrugter og pintobønner (6,12,B), hertil jasminris

Vi anbefaler, at I printer menuen hver dag. Der kan ske ændringer, som vi ikke informerer om
– vi opdaterer dagligt på hjemmesiden i forhold til indkøb og råvarer.



1. GLUTEN



2. SHELLFISH



3. EGGS



4. FISH



5. PEANUTS



6. SOY



7. LACTOSE



8. NUTS



9. CELERIAC



10. MUSTARD



11. SESAME



12. SULFITES



13. LUPIN



14. MOLLUSC



B. BEANS



K. KALE



S. SHIITAKE



T. TOMATO



Menu / mandag

- Today's inspiration:** Thai
- Bread:** Sourdough bread (1) and rye bread (1)
- For bread - All:** Green olive tapenade (12)
- For bread - All vegan:** Green olive tapenade (12)
- For bread - Full:** Chicken salad with skyr, apples, celery, and toasted walnuts (3,7,8,9,10,12)
- For bread - Green:** Baked carrot salad with skyr, apples, celery, and toasted walnuts (3,7,8,9,10,12)
- For bread - Green vegan:** Baked carrot salad with apples, celery, and toasted walnuts (8,9,10)
- Green piece:** Broccoli with red miso mayonnaise (3,6,10,12)
- Green piece vegan:** Broccoli with red miso mayonnaise (6)
- Light salad:** Cucumbers, savoy cabbage, and watercress with lemongrass vinaigrette (6,12,K)
- Light salad vegan:** Cucumbers, savoy cabbage, and watercress with lemongrass vinaigrette (6,12,K)
- Heavy salad:** Chickpeas with potatoes, carrots, cabbage, and mango with tamarind dressing, fried onions, and sesame (6,11,12,B,K)
- Heavy salad vegan:** Chickpeas with potatoes, carrots, cabbage, and mango with tamarind dressing, fried onions, and sesame (6,11,12,B,K)
- Hot dishes - Green noon:** Panang curry with roasted eleriac and pinto beans (6,9,12,B), served with jasmine rice
- Hot dishes - Vegan Green noon:** Panang curry with roasted eleriac and pinto beans (6,9,12,B), served with jasmine rice
- Hot dishes - Full noon:** Panang curry with roasted organic turkey, peberfrugter and pinto beans (6,12,B), served with jasmine rice

Vi anbefaler, at I printer menuen hver dag. Der kan ske ændringer, som vi ikke informerer om
– vi opdaterer dagligt på hjemmesiden i forhold til indkøb og råvarer.



1. GLUTEN



2. SHELLFISH



3. EGGS



4. FISH



5. PEANUTS



6. SOY



7. LACTOSE



8. NUTS



9. CELERIAC



10. MUSTARD



11. SESAME



12. SULFITES



13. LUPIN



14. MOLLUSC



B. BEANS



K. KALE



S. SHIITAKE



T. TOMATO