



## Menu / tirsdag

<b>Dagens inspiration:</b>	Italiensk
<b>Brød:</b>	Surdejsbrød (1) and rugbrød (1)
<b>Til brød - Alle:</b>	Sort oliventapenade (12)
<b>Til brød - Alle vegansk:</b>	Sort oliventapenade (12)
<b>Til brød - Full:</b>	Hønsesalat med svampe og hvide asparges (3,7,10,12)
<b>Til brød - Green:</b>	Cremet persillerodssalat med svampe og hvide asparges (3,7,10,12)
<b>Til brød - Green vegansk:</b>	Cremet persillerodssalat med svampe og hvide asparges (10)
<b>Grønt stykke:</b>	Blomkål med citron- og kapersvinaigrette (10,12)
<b>Grønt stykke vegansk:</b>	Blomkål med citron- og kapersvinaigrette (10,12)
<b>Let salat:</b>	Hjeretsalat med ristede græskarkerner og balsamiceddike (12,T)
<b>Let salat vegansk:</b>	Hjeretsalat med ristede græskarkerner og balsamiceddike (12,T)
<b>Fyldig salat:</b>	Bønner, artiskokker og peberfrugter med oliven, rucola, frisk mozzarella og vinaigrette (7,10,12,B)
<b>Fyldig salat vegansk:</b>	Bønner, artiskokker og peberfrugter med oliven, rucola, vegansk ost og vinaigrette (10,12,B)
<b>Green noon:</b>	Braiserede porrer og østershatte i rødvins-tomatsauce med stegt sojafars (6,9,12,S,T), hertil tagliatelle vendt med olivenolie (1,3)
<b>Green noon vegansk:</b>	Braiserede porrer og østershatte i rødvins-tomatsauce med stegt sojafars (6,9,12,S,T), hertil pasta vendt med olivenolie
<b>Full noon:</b>	Braiseret øko-gris i rødvins-tomatsauce (9,12,T), hertil tagliatelle vendt med olivenolie (1,3)

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 / tirsdag

- Today's inspiration:** Italian
- Bread:** Sourdough bread (1) and rye bread (1)
- For bread - All:** Black olive tapenade (12)
- For bread - All vegan:** Black olive tapenade (12)
- For bread - Full:** Creamy chicken salad with mushrooms and white asparagus (3,7,10,12)
- For bread - Green:** Creamy parsley root salad with mushrooms and white asparagus (3,7,10,12)
- For bread - Green vegan:** Creamy parsley root salad with mushrooms and white asparagus (10)
- Green piece:** Cauliflower with lemon and caper vinaigrette (10,12)
- Green piece vegan:** Cauliflower with lemon and caper vinaigrette (10,12)
- Light salad:** Gem lettuce with roasted pumpkin seeds and balsamic vinegar (12,T)
- Light salad vegan:** Gem lettuce with roasted pumpkin seeds and balsamic vinegar (12,T)
- Heavy salad:** Beans, artichokes, and bell peppers with olives, arugula, fresh mozzarella, and vinaigrette (7,10,12,B)
- Heavy salad vegan:** Beans, artichokes, and bell peppers with olives, arugula, vegan cheese, and vinaigrette (10,12,B)
- Hot dishes - Green noon:** Braised leeks and osyter mushrooms in red-wine tomato sauce with roasted soy protein (6,9,12,S,T), served with tagliatelle tossed with olive oil (1,3)
- Hot dishes - Vegan Green noon:** Braised leeks and osyter mushrooms in red-wine tomato sauce with roasted soy protein (6,9,12,S,T), served with pasta tossed with olive oil
- Hot dishes - Full noon:** Braised organic pork in red-wine tomato sauce (9,12,T), served with tagliatelle tossed with olive oil (1,3)

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