



## Menu / mandag

- Dagens inspiration:** Thai
- Brød:** Surdejsbrød (1) and rugbrød (1)
- Til brød - Alle:** Pisket salatostcreme med persille og citronskal (7)
- Til brød - Alle vegansk:** Pisket vegansk ostespread med persille og citronskal (6)
- Til brød - Full:** Rullepølse med sky og løg
- Til brød - Green:** Tofu med bagte porrer, friske krydderurter og sennep (3,6,10,12)
- Til brød - Green vegansk:** Tofu med bagte porrer, friske krydderurter og sennep (6,10)
- Grønt stykke:** Bok choy med sur-sød thai-dressing (6,11)
- Grønt stykke vegansk:** Bok choy med sur-sød thai-dressing (6,11)
- Let salat:** Edamamebønner og gulerødder med sesam og spirer (6,11)
- Let salat vegansk:** Edamamebønner og gulerødder med sesam og spirer (6,11)
- Fyldig salat:** Nudelsalat med spidskål, agurker og bønnespirer vendt med peanutdressing (1,5,6,8,12,B,K)
- Fyldig salat vegansk:** Nudelsalat med spidskål, agurker og bønnespirer vendt med peanutdressing (1,5,6,8,12,B,K)
- Green noon:** Grøn karry med stegt tofu, auberginer, bambus, peberfrugter og friske røde chili (6,12,B), hertil jasminris
- Green noon vegansk:** Grøn karry med stegt tofu, auberginer, bambus, peberfrugter og friske røde chili (6,12,B), hertil jasminris
- Full noon:** Grøn karry med kylling, auberginer, bambus, peberfrugter og friske røde chili (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

<b>Today's inspiration:</b>	Thai
<b>Bread:</b>	Sourdough bread (1) and rye bread (1)
<b>For bread - All:</b>	Whipped salad cheese spread with parsley and lemon zest (7)
<b>For bread - All vegan:</b>	Whipped vegan cheese spread with parsley and lemon zest (6)
<b>For bread - Full:</b>	Rolled pork sausage with aspic and onions
<b>For bread - Green:</b>	Tofu with roasted leeks, fresh herbs, and mustard (3,6,10,12)
<b>For bread - Green vegan:</b>	Tofu with roasted leeks, fresh herbs, and mustard (6,10)
<b>Green piece:</b>	Bok choy with sweet and sour Thai dressing (6,11)
<b>Green piece vegan:</b>	Bok choy with sweet and sour Thai dressing (6,11)
<b>Light salad:</b>	Edamame beans and carrots with sesame and sprouts (6,11)
<b>Light salad vegan:</b>	Edamame beans and carrots with sesame and sprouts (6,11)
<b>Heavy salad:</b>	Noodle salad with pointed cabbage, cucumbers, and bean sprouts tossed in peanut dressing (1,5,6,8,12,B,K)
<b>Heavy salad vegan:</b>	Noodle salad with pointed cabbage, cucumbers, and bean sprouts tossed in peanut dressing (1,5,6,8,12,B,K)
<b>Hot dishes - Green noon:</b>	Green curry with roasted tofu, eggplant, bamboo shoots, bell peppers, and fresh red chili (6,12,B), served with jasmine ris
<b>Hot dishes - Vegan Green noon:</b>	Green curry with roasted tofu, eggplant, bamboo shoots, bell peppers, and fresh red chili (6,12,B), served with jasmine ris
<b>Hot dishes - Full noon:</b>	Green curry with organic chicken, eggplant, bamboo shoots, bell peppers, and fresh red chili (12,B), served with jasmine ris

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