



Menu / torsdag

- Dagens inspiration:** Sommergryde
- Brød:** Surdejsbrød (1) and rugbrød (1)
- Til brød - Alle:** Ærtespread (11,12)
- Til brød - Alle vegansk:** Ærtespread (11,12)
- Til brød - Full:** Roastbeef med remoulade (3,7,10,12)
- Til brød - Green:** Sorte kikærter i cremet æggesalat med purløg (3,7,10,12,B)
- Til brød - Green vegansk:** Cremet sorte kikærtesalat med purløg (6,10,B)
- Grønt stykke:** Agurker med grillet grøn peberfrugts- og tahinidressing, toppet med ristede boghvedekerner (11,12)
- Grønt stykke vegansk:** Agurker med grillet grøn peberfrugts- og tahinidressing, toppet med ristede boghvedekerner (11,12)
- Let salat:** Romainesalat og syltige udkryddter
- Let salat vegansk:** Romainesalat og syltige udkryddter
- Fyldig salat:** Romanesco med puylinser, cherrytomater, yoghurt, dild og syltet fennikel (7,B,T)
- Fyldig salat vegansk:** Romanesco med puylinser, cherrytomater, yoghurt, dild og syltet fennikel (6,B,T)
- Green noon:** Grøn goulash med seitan, nye gulerødder og nye løg (1,6,12,T,S), hertil kartofler vendt med smør (7)
- Green noon vegansk:** Grøn goulash med seitan, nye gulerødder og nye løg (1,6,12,T,S), hertil kartofler vendt med olivenolie
- Full noon:** Gullasch af øko-okse med nye gulerødder og nye løg (12,T), hertil kartofler vendt med smør (7)

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 / torsdag

Today's inspiration:	Summer Stew
Bread:	Sourdough bread (1) and rye bread (1)
For bread - All:	Pea spread (11,12)
For bread - All vegan:	Pea spread (11,12)
For bread - Full:	Roastbeef with remoulade (3,7,10,12)
For bread - Green:	Black chickpeas in creamy egg salad with chives (3,7,10,12,B)
For bread - Green vegan:	Creamy black chickpea salad with chives (6,10,B)
Green piece:	Cucumbers with grilled green pepper and tahini dressing, topped with toasted buckwheat kernels (11,12)
Green piece vegan:	Cucumbers with grilled green pepper and tahini dressing, topped with toasted buckwheat kernels (11,12)
Light salad:	Romaine salad with tangy herbs
Light salad vegan:	Romaine salad with tangy herbs
Heavy salad:	Romanesco with Puy lentils, cherry tomatoes, yoghurt, dill and pickled fennel (7,B,T)
Heavy salad vegan:	Romanesco with Puy lentils, cherry tomatoes, yoghurt, dill and pickled fennel (6,B,T)
Hot dishes - Green noon:	Green goulash with seitan, baby carrots and spring onions (1,6,12,T,S), served with potatoes tossed with butter (7)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Green goulash with seitan, baby carrots and spring onions (1,6,12,T,S), served with potatoes tossed with olive oil
Hot dishes - Full noon:	Goulash made with organic beef, baby carrots and spring onions (12,T), served with potatoes tossed with butter (7)

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 / torsdag

Kage: Rabarberkage med hasselnøddecruble (1,3,7,8)

Cake: Rhubarb cake with hazelnut crumble (1,3,7,8)

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