



Menu / mandag

Dagens inspiration:	Farsbrød
Full noon:	Farsbrød på øko-okse med bacon og brun sovs (1,7,9,12) - serveret med rosmarinkartofler
Green noon:	Crémet orzopasta med butternut squash og kantareller (1,7,9,12) - serveret med rosmarinkartofler
Green noon vegansk:	Crémet orzopasta med butternut squash og kantareller (1,9,12) - serveret med rosmarinkartofler
Fyldig salat:	Bagt rødbedesalat med kikærter, rucola og feta (7)
Fyldig salat vegansk:	Bagt rødbedesalat med kikærter, rucola og vegansk feta
Let salat:	Kålsalat med appelsin og mandler (8,K)
Let salat vegansk:	Kålsalat med appelsin og mandler (8,K)
Det grønne stykke:	Bagte porrer med romesco (8,12)
Det grønne stykke vegansk:	Bagte porrer med romesco (8,12)
Tilbehør til brød - Full noon:	Fjerkræsrillette med citrontimian
Tilbehør til brød - Green noon:	Ærtespread med miso (6)
Tilbehør til brød - Green noon vegansk:	Ærtespread med miso (6)
Tilbehør til brød - alle:	Yoghurt med agurk, persille og hvidløg (7)
Tilbehør til brød - alle vegansk:	Vegansk cream cheese med agurk, persille og hvidløg
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

Today's inspiration:	Meatloaf
Hot dishes - Full noon:	Meatloaf with organic beef, bacon, and gravy (1,7,9,12) - served with rosemary potatoes
Hot dishes - Green noon:	Creamy orzo pasta with butternut squash and chanterelle mushrooms (1,7,9,12) - served with rosemary potatoes
Hot dishes - Vegan Green noon:	Creamy orzo pasta with butternut squash and chanterelle mushrooms (1,9,12) - served with rosemary potatoes
Heavy salad:	Baked beetroot salad with chickpeas, arugula, and feta (7)
Heavy salad vegan:	Baked beetroot salad with chickpeas, arugula, and vegan feta
Light salad:	Cabbage salad with orange and almonds (8,K)
Light salad vegan:	Cabbage salad with orange and almonds (8,K)
Green piece:	Baked leeks with romesco (8,12)
Green piece vegan:	Baked leeks with romesco (8,12)
Spread full:	Poultry rillette with lemon thyme
Spread green:	Pea spread with miso (6)
Spread green vegan:	Pea spread with miso (6)
Spread all:	Yogurt with cucumber, parsley, and garlic (7)
Spread all vegan:	Vegan cream cheese with cucumber, parsley, and garlic
Bread:	Sourdough bread (1) and rye bread (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 / tirsdag

Dagens inspiration:	Kyllingelasagne
Full noon:	Lasagne med øko-kylling, svampe og parmesan (1,7,9,12,T)
Green noon:	Linsebolognese med svampe og parmesan (1,7,9,12,T)
Green noon vegansk:	Linsebolognese med svampe og vegansk mozzarella (1,9,12,T)
Fyldig salat:	Bønnesalat med artiskokker, peberfrugt, oliven, rucola og vinaigrette (10,12,B)
Fyldig salat vegansk:	Bønnesalat med artiskokker, peberfrugt, oliven, rucola og vinaigrette (10,12,B)
Let salat:	Frisée med oliven og rugbrødsgrutiner (1,12)
Let salat vegansk:	Frisée med oliven og rugbrødsgrutiner (1,12)
Det grønne stykke:	Tomatsalat med straciatella og basilikum (7,T)
Det grønne stykke vegansk:	Tomatsalat med vegansk feta og basilikum (T)
Tilbehør til brød - Full noon:	Oksedeller med urtemayo (1,3,10,12)
Tilbehør til brød - Green noon:	Falafel med urtemayo (1,3,10,12)
Tilbehør til brød - Green noon vegansk:	Falafel med vegansk urtemayo (1,10,12)
Tilbehør til brød - alle:	Vegansk Nduja med røget paprika og miso (6,12,B,T)
Tilbehør til brød - alle vegansk:	Vegansk Nduja med røget paprika og miso (6,12,B,T)
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: Sulfur dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B. Beans / K. Kale / S. Shiitake / T. Tomato

There might be changes on the menu in canteens





Menu / tirsdag

Today's inspiration:	Chicken lasagna
Hot dishes - Full noon:	Lasagna with organic chicken, mushrooms, and Parmesan (1,7,9,12,T)
Hot dishes - Green noon:	Lentil Bolognese with mushrooms and Parmesan (1,7,9,12,T)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Lentil Bolognese with mushrooms and vegan mozzarella (1,9,12,T)
Heavy salad:	Bean salad with artichokes, bell peppers, olives, arugula, and vinaigrette (10,12,B)
Heavy salad vegan:	Bean salad with artichokes, bell peppers, olives, arugula, and vinaigrette (10,12,B)
Light salad:	Frisée with olives and rye bread croutons (1,12)
Light salad vegan:	Frisée with olives and rye bread croutons (1,12)
Green piece:	Tomato salad with stracciatella and basil (7,T)
Green piece vegan:	Tomato salad with vegan feta and basil (T)
Spread full:	Beef meatballs with herb mayo (1,3,10,12)
Spread green:	Falafel with herb mayo (1,3,10,12)
Spread green vegan:	Falafel with vegan herb mayo (1,10,12)
Spread all:	Vegan Nduja with smoked paprika and miso (6,12,B,T)
Spread all vegan:	Vegan Nduja with smoked paprika and miso (6,12,B,T)
Bread:	Sourdough bread (1) and rye bread (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. Sulfur dioxide/sulfites /
13. Lupin / 14. Mollusc / B. Beans / K. Kale / S. Shiitake / T. Tomato

There might be changes on the menu in canteens





Menu / onsdag

Dagens inspiration:	Cassoulet
Full noon:	Cassoulet med øko-gris, pølse, confiteret and og hvide bønner (9,12,B,T) - serveret med bagt selleri og persillerod med brunet smør (7,9,12)
Green noon:	Cassoulet med svampe, tempeh og hvide bønner (9,12,B,T) - serveret med bagt selleri og persillerod med brunet smør (7,9,12)
Green noon vegansk:	Cassoulet med svampe, tempeh og hvide bønner (9,12,B,T) - serveret med bagt selleri og persillerod (9,12)
Fyldig salat:	Hvid bønnensalat med svampe, kastanjer, trøffelvinaigrette og parmesan (7,10,B,S)
Fyldig salat vegansk:	Hvid bønnensalat med svampe, kastanjer, trøffelvinaigrette og vegansk parmesan (10,B,S)
Let salat:	Hvidkålssalat med syltet græskar og karse (12,K)
Let salat vegansk:	Hvidkålssalat med syltet græskar og karse (12,K)
Det grønne stykke:	Blancheret blomkål med ranchdressing (7,12)
Det grønne stykke vegansk:	Blancheret blomkål med vegansk ranchdressing (6,12)
Tilbehør til brød - Full noon:	Brandade med torsk og sort peber (4,7)
Tilbehør til brød - Green noon:	Brandade med gulerødder og Karl Johan svampe (7)
Tilbehør til brød - Green noon vegansk:	Brandade med gulerødder og Karl Johan svampe
Tilbehør til brød - alle:	Æggekage med soltørrede tomater og karamelliserede løg (3,7,T)
Tilbehør til brød - alle vegansk:	Tofu med soltørrede tomater og karamelliserede løg (6,T)
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 / onsdag

Today's inspiration:	Cassoulet
Hot dishes - Full noon:	Cassoulet with organic pork, sausage, duck confit, and white beans (9,12,B,T) - served with baked celery and parsley root with browned butter (7,9,12)
Hot dishes - Green noon:	Cassoulet with mushrooms, tempeh, and white beans (9,12,B,T) - served with baked celery and parsnip with browned butter (7,9,12)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Cassoulet with mushrooms, tempeh, and white beans (9,12,B,T) - served with baked celery and parsley root (9,12)
Heavy salad:	White bean salad with mushrooms, chestnuts, truffle vinaigrette, and parmesan (7,10,B,S)
Heavy salad vegan:	White bean salad with mushrooms, chestnuts, truffle vinaigrette, and vegan parmesan (10,B,S)
Light salad:	Cabbage salad with pickled pumpkin and cress (12,K)
Light salad vegan:	Cabbage salad with pickled pumpkin and cress (12,K)
Green piece:	Blanched cauliflower with ranch dressing (7,12)
Green piece vegan:	Blanched cauliflower with vegan ranch dressing (6,12)
Spread full:	Brandade with cod and black pepper (4,7)
Spread green:	Brandade with carrots and porcini mushrooms (7)
Spread green vegan:	Brandade with carrots and porcini mushrooms
Spread all:	Omelette with sun-dried tomatoes and caramelized onions (3,7,T)
Spread all vegan:	Tofu with sun-dried tomatoes and caramelized onions (6,T)
Bread:	Sourdough bread (1) and rye bread (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 / torsdag

Full noon:	Øko-gris i salmorejo-sauce med tomater og rødløg (9,T) - serveret med kartofler med rød mandelmojo (8,12,T)
Green noon:	Bagt aubergine, tofu, kikærter og rødløg i salmorejo-sauce (6,9,T) - serveret med kartofler med rød mandelmojo (8,12,T)
Green noon vegansk:	Bagt aubergine, tofu, kikærter og rødløg i salmorejo-sauce (6,9,T) - serveret med kartofler med rød mandelmojo (8,12,T)
Fyldig salat:	Spidskål med rygeost, anicialinser og mojo verde dressing (7,12,K)
Fyldig salat vegansk:	Spidskål med vegansk ost, anicialinser og mojo verde dressing (12,K)
Let salat:	Salat med havesyre, karse, frisée og babyspinat
Let salat vegansk:	Salat med havesyre, karse, frisée og babyspinat
Det grønne stykke:	Bagte padrons med zafran-ailoli (12)
Det grønne stykke vegansk:	Bagte padrons med zafran-ailoli (12)
Tilbehør til brød - Full noon:	Roastbeef med sennepspickles (1,3,10,12)
Tilbehør til brød - Green noon:	Solsikkefrø spread med cashewnødder og syltede grøntsager (8,12)
Tilbehør til brød - Green noon vegansk:	Solsikkefrø spread med cashewnødder og syltede grøntsager (8,12)
Tilbehør til brød - alle:	Friskostcrème med grønne oliven og soltørrede tomater (7,T)
Tilbehør til brød - alle vegansk:	Tofu med vegansk yoghurt, grønne oliven og soltørrede tomater (6)
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 / torsdag

Guest chef:	Nacho Hernandez
Hot dishes - Full noon:	Organic pork in salmorejo sauce with tomatoes and red onions (9,T) - served with potatoes with red almond mojo (8,12,T)
Hot dishes - Green noon:	Baked eggplant, tofu, chickpeas, and red onions in salmorejo sauce (6,9,T) - served with potatoes with red almond mojo (8,12,T)
Hot dishes - Vegan Green noon:	Baked eggplant, tofu, chickpeas, and red onions in salmorejo sauce (6,9,T) - served with potatoes with red almond mojo (8,12,T)
Heavy salad:	Pointed cabbage with smoked cheese, anicia lentils, and mojo verde dressing (7,12,K)
Heavy salad vegan:	Pointed cabbage with vegan cheese, anicia lentils, and mojo verde dressing (7,12,K)
Light salad:	Salad with sorrel, cress, frisée, and baby spinach
Light salad vegan:	Salad with sorrel, cress, frisée, and baby spinach
Green piece:	Baked padrons with saffron aioli (12)
Green piece vegan:	Baked padrons with saffron aioli (12)
Spread full:	Roastbeef with mustard pickles (1,3,10,12)
Spread green:	Sunflower seed spread with cashew nuts and pickled vegetables (8,12)
Spread green vegan:	Sunflower seed spread with cashew nuts and pickled vegetables (8,12)
Spread all:	Cream cheese with green olives and sun-dried tomatoes (7,T)
Spread all vegan:	Tofu with vegan yogurt, green olives, and sun-dried tomatoes (6)
Bread:	Sourdough bread (1) and rye bread (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: Sulfur dioxide/sulfites /
13: Lupin / 14: Mollusc / B. Beans / K. Kale / S. Shiitake / T. Tomato

There might be changes on the menu in canteens



Menu / torsdag

Kage: Citronkage med birkes (1,3,7)

Cake: Lemon cake with poppy seeds (1,3,7)

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 / fredag

Dagens inspiration:	Beef rendang
Full noon:	Øko-okse Rendang i crémet sauce med kokos og aubergine - serveret med gurkemejeris
Green noon:	Seitan, aubergine og fuegobønner i crémet kokossauce (1,B) - serveret med gurkemejeris
Green noon vegansk:	Seitan, aubergine og fuegobønner i crémet kokossauce (1,B) - serveret med gurkemejeris
Fyldig salat:	Savoykål med agurk og gado gado dressing (5,6,8,K)
Fyldig salat vegansk:	Savoykål med agurk og gado gado dressing (5,6,8,K)
Let salat:	Spinatsalat med daikon, bønnespirer og mynte (11)
Let salat vegansk:	Spinatsalat med daikon, bønnespirer og mynte (11)
Det grønne stykke:	Kimchi (2,4,K)
Det grønne stykke vegansk:	Vegansk kimchi (K)
Tilbehør til brød - Full noon:	Surimi salat med XO mayo (2,3,4,6,10,11,12,S)
Tilbehør til brød - Green noon:	Tempeh og soyabønner med XO mayo (6,11,12,S)
Tilbehør til brød - Green noon vegansk:	Tempeh og soyabønner med XO mayo (6,11,12,S)
Tilbehør til brød - alle:	Tamari-svampe a la crème (6,7)
Tilbehør til brød - alle vegansk:	Tamari-svampe a la vegansk crème (6)
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 / fredag

Today's inspiration:	Beef rendang
Hot dishes - Full noon:	Organic beef Rendang in a creamy sauce with coconut and eggplant - served with turmeric rice
Hot dishes - Green noon:	Seitan, eggplant, and fava beans in creamy coconut sauce (1,B) - served with turmeric rice
Hot dishes - Vegan Green noon:	Seitan, eggplant, and fava beans in creamy coconut sauce (1,B) - served with turmeric rice
Heavy salad:	Savoy cabbage with cucumber and gado gado dressing (5,6,8,K)
Heavy salad vegan:	Savoy cabbage with cucumber and gado gado dressing (5,6,8,K)
Light salad:	Spinach salad with daikon, bean sprouts, and mint (11)
Light salad vegan:	Spinach salad with daikon, bean sprouts, and mint (11)
Green piece:	Kimchi (2,4,K)
Green piece vegan:	Vegan kimchi (K)
Spread full:	Surimi salad with XO mayo (2,3,4,6,10,11,12,S)
Spread green:	Tempeh and soybeans with XO mayo (6,11,12,S)
Spread green vegan:	Tempeh and soybeans with XO mayo (6,11,12,S)
Spread all:	Tamari mushrooms à la crème (6,7)
Spread all vegan:	Tamari mushrooms à la vegan crème (6)
Bread:	Sourdough bread (1) and rye bread (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

