

MANDAG	TIRSDAG	ONSDAG	TORSDAG	FREDAG
Grød Grødblanding fra Aurion eller hjemmelavet grødblanding. Bestående af f.eks. havre, hirse, boghvede, brændenælde, quinoa, tørret frugt og kanel. Tilbehør: Topping kan variere efter årstiden, men kan f.eks. se således ud.: Flødeskum, frugtkompot, smørklatter, kerner, honning, kanel, tørrede abrikoser. Ristet rugbrød, penslet med olivenolie og groft salt. Hertil mælk og vand	Suppe Grøntsagssuppe af årstidens grønt. Smagfulde krydderier og gærfri urtebouillon. Tilbehør: Fuldkornsris og creme fraiche til børnehaven. Fuldkornspasta og cremefraiche til vuggestuen. Hjemmebagt brød eller boller. Hertil mælk og vand	Rugbrød Pålæg: Skiveost, hytteost, hvidløgsost, Aurions figenrulle i skiver, rødbeder, forskellige postejer såsom hummus, rødbedepostej og orange-postej. Smør. Tilbehør: Gnavegrønt såsom agurk, peberfrugt og avocado. Varm æggepostej af revne gulerødder, æg, purløg og hytteost (bages i ovnen og spises med rugbrød). Engang i mellem får vi syltede agurker, rosiner og bananer som tilbehør. Hertil mælk og vand	Grøntsagsret Sammenkogt ret bestående af revet hvidkål, squash, knoldselleri, gulerødder, søde kartofler, hvidløg, løg, tomat og linser. Tilbehør: Fuldkornpasta, ost og gnavegrønt. Hertil mælk og vand	Pizza Fuldkornspizza med fyld af resterne fra grøntsagsretten, tomat og ost. Eksempler på ekstra fyld: Oliven, feta, majs, peberfrugt. Tilbehør: Gnavegrønt. Hertil mælk og vand

Der serveres en varm ret til middagsmad alle ugens dage, som vi tilbereder i vores eget køkken. Maden er vegetarisk og inkluderer mælkeprodukter og æg. Alt er økologisk eller biodynamisk, og vi har Fødevarerstyrelsens Økologiske Spisemærke i guld (90-100% økologi). Iflg. aftale tages der hensyn til mælke-, gluten- og nøddeallergi.