

Det sker i din kantine i august

Eventkalender

Grøntuge – hele uge 34

I uge 34 hylder vi det grønne køkken med 'Grøntuge' i alle vores kantiner.

Hele ugen serveres farverige, smagfulde og kreative grøntsagsretter, alt sammen med fokus på grønne råvarer og bæredygtig nydelse.

Hver dag byder på nye, grønne oplevelser fra grillede grøntsager med krydrede dressinger til sprøde salater, bagte rødder og grønne smovseretter, du ikke vidste, du savnede. Kom og oplev, hvordan grøntsager kan tage dig på en unik, smagfuld rejse fra frisk og sprødt til cremet og dybt umamirigt.



Dining Day fredag den 29. august.

Denne dag byder vi på trereters menu til 35,50 kr. pr. gæst.

Det er nemlig 'Dining Day', hvor kantineen omdannes til en lille restaurant.

Her kan I nyde en trereters menu, når vores køkkener får lov til at udfordre sig selv og være ekstra kreative.

Vi håber, I alle får en god restaurantoplevelse.



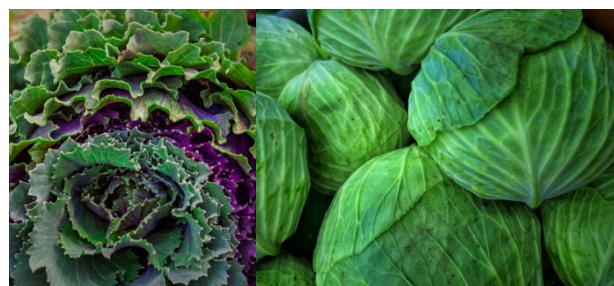
Råvarer i fokus

Dansk kål

Kål er en fantastisk grøntsag, fyldt med vitaminer, mineraler og antioxidanter, som kan booste din sundhed på flere måder.

Danmark er kendt for sine mange kåltyper; savoykål, rødkål, spidskål, rosenkål og hvidkål. Hver type bidrager med unikke næringsstoffer og smagsoplevelser.

Lad dig imponere af det flotte syn af blomkål i forskellige farver som orange eller lilla, nyd de smukke romanesco eller måske finder du den nye Crockil-kål på buffeten en dag.



Glaskål er en overset kåltype, som er rig på vitaminer, jern & calcium.

Den er sprød, mild i smagen og velegnet i ikke kun traditionelle retter, men også som en alternativ snack til dypelse som aioli eller humus.

Vores kål kommer fra avlere rundt om i Danmark, som hver især har specialiseret sig i de enkelte kåltyper.

F.eks får vi vores hvidkål, rødkål og crokii-kål fra Bjerringbro. De farvede blomkål får vi fra Sydvestsjælland, og vores økologiske spidskål og glaskål dyrkes i Brande.

Dansk når det er bedst!

