



Dagens Meny Tirsdag

Hønse-wraps

Laget med gullhøne som vanligvis blir til avfall etter eggene er lagt. Serveres i overskudds hvete-lefser, og en blanding av overskudds salat og grønnsaker fra dagligvare.



Hvetekringle vanilje

Kringle som snart går ut på dato grunnet kanselleringer av arrangementer.

Kaffepause 2: Marinert fruktsalat og yoghurt

Skadet overskuddsfrukt fra lokale leverandører, som er konservert og marinert i en krydderlake. Serveres med økologisk yoghurt fra Rørosmeieriene.



Østerssopp-suppe med ristet østersopp, urter og mesk-knekkebrød

Østerssoppsuppe laget på sopp fra Kaffegruten. Sunn og smakfull sopp produsert på byens kaffeavfall av Gruten soppfarm på Vollebekk Fabrikker. Suppen serveres med knekkebrød laget på restene fra ølproduksjonen hos Wettre bryggeri i Asker.





Dagens Meny Onsdag



Byggrynssalat med dagens grønnsaker og syltet gresskar

Økologisk byggryn fra Holli Mølle i Indre Østfold og med en salat av syltet gresskar og overskudds-grønnsaker fra Spar og eget lager.

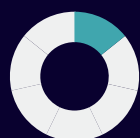


Smoothies

Økologisk yoghurt fra Rørosmeieriene med reste-frukt og bær fra dagligvare og eget lager.

Eplekake

Eplekake laget på andregangssortering av epler med flekker, som vanligvis ville blitt kastet.





Dagens Meny Torsdag



Koldtallerken


Overskuddsingredienser fra alle dagene samlet til en tallerken

Brøduppuding med kompott

Brøduppuding laget på gårsdagens boller fra dagligvare og kompott av overskuddsfrukt.

Gulrotkake

Gulrotkake laget på skadete gulrøtter som ellers hadde blitt kastet.



Zerokonferansen