

Café GLAD er caféen på Frederiks Allé, hvor man i ro og fred kan spise sundt mad eller tage den med på farten. Det er et sundt alternativ til de øvrige takeawaysteder, og caféen har Det Økologiske Guldmærke for spisesteder, hvor 90-100% af råvarerne er økologiske. Her er der tænkt over tingene, og det er det grønne og den naturlige smag, der er fremtrædende.

Maden

Hos Café GLAD har de fokus på økologi, friske råvarer, bæredygtighed og laver sund mad fra bunden med omtanke.

De står klar fra formiddagen til at servere en hjemmebagt bolle, grød eller en lille eller stor tallerken med morgenmad. Til frokost og resten af dagen byder Café GLAD på sandwich, salater, varme retter som spinatpandekager, burger med grøntsagsbøf og tærter. Der er variationer fra dag til dag. Kager og brød bager de selv hver morgen, og der er både med og uden gluten.

Sandwichene er alle uden kød, men der kan tilkøbes kylling eller laks. Salaterne kan vælges i to størrelser, og du vælger selv mellem flere valgmuligheder. Til sidst toppes den med syltede rødløg, ærteskud og boghvede. Kagesortimentet består af kokostop, karamelkage, dadelkugle og cookies.

Drikkevarer

Ligesom maden er drikkevarerne sunde og velovervejede. Her er frisklavede juicer fyldt med vitaminer, ingefærshot, Antons saft og et stort udbud af kaffe.

Prisniveau

Kvalitet og pris passer godt sammen. En sandwich koster 55 kr., og skal der kylling eller laks i, er det plus 25 kr.. En stor salat med fem salater og to gang dip står til 85

kr.. Det samme som en burger.

Stemningen

Café GLAD er en hyggelig og rolig café. De fleste kommer forbi efter takeaway, men der er plads til at sidde ved et af de tre borde inde eller bænkene udenfor. De store vinduespartier ud mod Frederiks Allé giver et dejligt lys ind i cafeen. Personalet virker som om, de har en oprigtig interesse for sund og nærende mad og vejleder gerne.

LÆS OGSÅ:

[Plantecaféen ved Godsbanen](#)