

BUFFET UGE 38

Mandag

Dagens varme ret: Chicken tikka masala med ris (H)
Dagens vegetarret: Kikærte korma med ris (H,VG)
Pålæg: Wienersalat (3,6,10,S)
Oksepastrami med dijonnaise og cornichons (3,10)
Kylling med avokadocreme (7a)
Salat: Romain, hjertesalat, radiser og cherrytomater
Spæde salater med ristet butternut, feta (7a) og granatæbler
Æblevinaigrette (10)

Tirsdag

Dagens varme ret: Langtidsstegt US okse med skysauce og ristede kartofler (H)
Dagens vegetarret: Spicy bønnegryde hertil ristede kartofler (H,VG)
Pålæg: Æggesalat (3,10)
Dyrlægens natmad (1,6)
Stegte sild med løg og kapers (1,4)
Salat: 3 slags kål med æbler, tranebær og sesam toppet med honning vinaigrette (10,11)
Rucola og hjertesalat, fennikel, semidried tomater toppet med ristede solsikkekerner
Pebervinaigrette (10)

Onsdag

Dagens varme ret: Kalkun i tomat sauce, hertil pasta penne (1,H)
Dagens vegetarret: Cremet spinatsauce med grønt og sorte bønner, hertil pasta penne (1,H,VG)
Pålæg: Skinkesalat (3,10,S)
Langtidsstegt yderlår med chipotlecreme (3,10)
Udvalgte oste med timian syltede perleløg (7a)
Salat: Kartoffler, agurk, radiser og dild
Frilice salat, rød mizuna, syltede græskar vendt med persille
Urtdressing (7a,10)

Torsdag

Dagens varme ret: Brændende kærlighed (7a,S)
Dagens vegetarret: Mexicansk onepot (H,VG)
Pålæg: Hønsesalat (3,10)
Rullepølse med løg og sky (S)
Æg og mayonnaise (3,10)
Salat: Krølsalat, ærter, skalotteløg og masser af krydderurter
Pastasalat med feta, ærter, rødløg, spinat og rød pesto (7a,H)
Cremet sennepsdressing (7a,10)
Kage: Træstammer (1,3,7a)

Fredag

Dagens varme ret: Lasagne toppet med mozzarella og parmesan (1,7a,H)
Dagens vegetarret: Vegansk lasagne (1,H,VG)
Pålæg: Bornholmersalat (3,4,10)
Oksespegepølse med remoulade og ristede løg (3,10)
Lun leverpostej toppet med bacon og stegte svampe (6,S)
Salat: Spidskål med grønkål, appelsin, tranebær toppet med citrusvinaigrette (10)
Tomatsalat med mozzarella, syltede rødløg, rucola og pesto (7a,H)
Tomat-/persillepesto (7a,10,H)

Allergener



1. Glutenholdige kornprodukter, dvs. hvede, rug, byg, havre, spelt, kamut eller hybridiserede stammer heraf, og produkter på basis heraf.
2. Krebsdyr og produkter på basis af krebsdyr
3. Æg og produkter på basis af æg.
4. Fisk og produkter på basis af fisk,
5. Jordnødder og produkter på basis af jordnødder.
6. Soja og produkter på basis af soja.
7. Mælk og produkter på basis af mælk
 - 7a. Laktose
8. Nødder, dvs. mandler (*Amygdalus communis* L.), hasselnødder, (*Corylus avellana*), valnødder (*Juglans regia*), cashewnødder (*Anacardium occidentale*), pekannødder (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranødder (*Bertholletia excelsa*), pistacienødder (*Pistacia vera*), queenslandnødder (*Macadamia ternifolia*) og produkter på basis heraf.
9. Selleri og produkter på basis af selleri.
10. Sennep og produkter på basis af sennep.
11. Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø. Lupin og produkter på basis af lupin.
12. Svovldioxid og sulfitter i koncentrationer på over 10 mg/kg eller 10 mg/liter som samlet SO₂ skal beregnes for produkter, som de udbydes klar til brug, eller som de er rekonstitueret efter fabrikanternes instrukser.
13. Lupin og produkter på basis af lupin.
14. Bløddyr og produkter på basis af bløddyr.

Hvidløg(H) – Svinekød(S) – Vegansk (VG)