

# BUFFET UGE 39

## Mandag

|                    |   |
|--------------------|---|
| Dagens varme ret:  | Kylling diablo, hertil patata aioli (H)   |
| Dagens vegetarret: | Svampe risotto med citrontimian & bønner (VG,H,6)   |
| Pålæg:             | Skaldyrssalat (2,3,10)<br>Skinke med italiensk salat (3,9,10,S)<br>Vitello tonnato (3,4,H)  |
| Salat:             | Haricots verts og røde bønner, sennepssyltede løg og bulls-blood toppet med kørvel<br>Spæde salater toppet med cherrytomat, edamamebønner og balsamicoglace (6)<br>Cremet estragon dressing (7a,10) |

## Tirsdag

|                    |   |
|--------------------|---|
| Dagens varme ret:  | Boller i karry med ris (H,S)  |
| Dagens vegetarret: | Edamame og grønt i karry (VG,H,6) med ris   |
| Pålæg:             | Russisksalat (3,7a,10)<br>Flæskesteg med rødkål (S)<br>Wasabisild (4,7a,10)   |
| Salat:             | Spidskålsalat med æbler, rosiner og æblevinaigrette (10)<br>Ristede gulerødder vendt med dild og babyspinat toppet med knuste saltede mandler (8)<br>Sennepsdressing (7a, 10) |

## Onsdag

|                    |   |
|--------------------|---|
| Dagens varme ret:  | Bbq gris med flødekartofler (3,7a,H,S)  |
| Dagens vegetarret: | Palak Aloo med sorte bønner (VG,H), hertil ris  |
| Pålæg:             | Tunsalat (3,4,7a,10)<br>Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,3,10)<br>Udvalgte oste med druer (7a)                                     |
| Salat:             | Spæde salater med ærter, skalotteløg og sennepsvinaigrette (10)<br>Tomatsalat med mozzarella, løg og pesto (7a,H)<br>Solbærvinaigrette (10) |

## Torsdag

|                    |  |
|--------------------|--|
| Dagens varme ret:  | Thai kyllinge-deller hertil nudelsalat og sweet chili (1,3,4,6,7a,10,11)   |
| Dagens vegetarret: | Kikærter & grønt i rød karry (VG,H) hertil nudler (1)  |
| Pålæg:             | Makrelsalat (3,4,10)<br>Spegeskinke med melon (S)<br>Kartoffelmad med mayo og ristede løg (1,3,10)   |
| Salat:             | Pastasalat (1) med semidried tomat, peanuts, rucola, sort sesam og rød pesto (5, 7a,11)<br>Radicchio, hjertesalat, frisee, kapers, tranebær<br>Hvidløgsdressing (7a) |
| Kage:              | Gulerodskage (1,3,7a)  |

## Fredag

|                    |   |
|--------------------|---|
| Dagens varme ret:  | Sherpherds pie (7a,H)   |
| Dagens vegetarret: | Vegansk Shepards pie (VG, 1, 6, 9)  |
| Pålæg:             | Sommersalat (3,7a,10)<br>Mortadello med piment relish (S)<br>Røget ørred med citrus/dildcreme (4,7a,10)   |
| Salat:             | Mix salater med blomkål, ærter toppet med kerner<br>Peberfrugt, bagte løg og squash, spæde salater toppet med pesto (7a)<br>Chilivinaigrette (10) |

# 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 SO<sub>2</sub> 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)