

BUFFET UGE 48

Mandag

Dagens varme ret: Boller i karry med ris (7a,S,H)
Dagens vegetarret: Edamamebønner i rød karry (6,VG,H) med ris
Pålæg: Fiskesalat med laks og torsk (3,4,10)
Lammerullepølse med sky og løg
Hvidløgsbaté med cornichoner (7a,8,10,H)
Salat: Spæde salater med ærter og løg, toppet med french dressing (10)
Spidskål i nuancer med estragon, æbler og saltede græskarkerner
Rucolapesto (7a)

Tirsdag

Dagens varme ret: Indisk marineret kylling serveret med linsedahl (H)
Dagens vegetarret: Linsedahl (VG,H) med naanbrød (1,H,7)
Pålæg: Fin skinkesalat (3,9,10,S)
Vitello tonnato (3,4,10)
Karrysild (3,4,9)
Salat: Frisee, radicchio, agurk, løg, kerner og vinaigrette (10)
Waldorfsalat (7a)
Æblevinaigrette (10)

Onsdag

Dagens varme ret: Labskovs toppet med purløg og serveret med rødbeder(H)
Dagens vegetarret: Vegansk millionbøf (1,6,9) serveret med rødbeder
Pålæg: Skaldyrssalat (2,3,10)
Flæskesteg med rødkål (S)
Udvalgte oste med kiks (1) og druer (7a)
Salat: Tomatsalat med mozzarella (7a), rødløg og pesto (7a)
Rucola, frisee, melon og saltede mandler (8)
Sennepsdressing (7a)

Torsdag

Dagens varme ret: Gris marineret i peber og ramsløg, serveret med kartofler og purløgsmayo(3,10,S,H)
Dagens vegetarret: Spicy bønnegryde (VG,H) serveret med kartofler
Pålæg: Æggesalat (3,10)
Mortadello med piment relish (8,S)
Fiskefrikadeller med remoulade og citron (3,4,10)
Salat: Coleslaw med farvede kål, gulerødder toppet med sesam (3,7a,10,11)
Babyspinat, mizuna og bulls blood med feta og kerner (7a)
Honning-/limevinaigrette (10)
Kage: Brownie (1,3,7a,8)

Fredag

Dagens varme ret: Lasagne (1,7a,H)
Dagens vegetarret: Vegansk lasange (1,6,VG,H)
Pålæg: Tunsalat (3,4,10)
Røget filet med rygeostcreme (7a,S)
Kylling med karrycreme og bacon (3,7a,10,S)
Salat: Spidskål med edamame, majs og feta (7a)
Pasta med pesto, ærter, rødløg og cherrytomat (1,7a,H)
Balsamicovinaigrette (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. Laktosefri mælk og produkter på basis af laktosefri mælk
- 7a. Mælk og produkter på basis af mælk (med 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)