

Portionsanrettet Frokostordning

KOLD MENU UGE 48

Mandag – Byg selv club-sandwich

Der beregnes 1 anretning pr. person.

Stegt kylling, karrycreme, bacon, tomat, agurk, sprød salat

Og focciabrød

Hertil cremet pastasalat

Allergener: 1,3,7a,10,S

Tirsdag – Madpakke

Der beregnes 1 anretning pr. person.

Vitello tonnato

Skinkesalat

Æg, rejer og mayonnaise

Hertil rugbrød og smør

Allergener:1,3,4,10, S

Onsdag – Måltidssalat

Der beregnes 1 anretning pr. Person.

Salat af spidskål romaine med hjemmelavet falafel, hummus, avokado, bagte cherrytomater, peberfrugt, ristede kikærter og salsa verte

Hertil fladbrød

Allergener: 1,H

Torsdag – Lunch box

Der beregnes 1 anretning pr. person.

Tigerrejer med tangsalat og misomayonnaise

Stegt oksekød med chilimayonnaise.

Salat af kinoa, kidney, haricots verts, mixet spidskål, agurk og persille.

Hertil hjemmebakket fuldkorns foccacia

Allergener: 1,2,3,6,7a,10,H

Fredag – Dagens anretning

Der beregnes 1 anretning pr. Person.

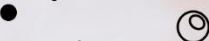
Barbecuemarkinerede kyllinge-drumsticks

Kartoffelsalat med edamamebønner, rucola, haricots verts og rød pesto toppet med cherrytomater.

Hertil surdejsbolle

Allergener: 1,3,6,7a

Alle retter bliver stk. serveret i praktisk emballage



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 re-konstitueret 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)