

# BUFFET UGE 47

## Mandag

Dagens varme ret: Kalkuncuvette marineret i hvidløg og rosmarin, hertil flødekartofler (7a,H)  
Dagens vegetarret: Palak Aloo (VG,H) hertil ris  
Pålæg: Makrelsalat (3,4,10)  
Spegepølse med remoulade og ristede løg (3,10)  
Æg og rejer, hertil mayonnaise og citron (2,3,10)  
Salat: Spidskålsalat med radiser, majs og agurk  
Spæde salater toppet med edamamebønner, cherrytomater og balsamicoglace  
Cremet dild/hvidløgsdressing (7a,H)

## Tirsdag

Dagens varme ret: Chili Con Carne med nachos og creme fraiche (7a,H)  
Dagens vegetarret: Chili Sin Carne (VG,H) med nachos og creme fraiche (7a)  
Pålæg: Wienersalat (3,6,10)  
Sennepssild (4,10)  
Kylling med avocado og bagte cherrytomater (3,7a,10)  
Salat: Radicchio-, friseé- og krølsalat toppet med kapers, urter og croutoner (1,10)  
Blomkålstzatziki med ristede kerner (7a,H)  
Karryvinaigrette (10)

## Onsdag

Dagens varme ret: Kylling i karry a la ristaffel (5,7,H)  
Dagens vegetarret: Kikærter i karry (VG,H) a la ristaffel  
Pålæg: Hønsesalat (3,10)  
Røget laks med rævesauce (4,10)  
Udvalgte oste med rabarberkompot (7a)  
Salat: Pastasalat med feta (7a), peanuts og rød pesto (1,5,7a,H)  
Hjertesalat med romaine, rødløg, ærter og croutoner (1)  
Mormordressing (7a,10)

## Torsdag

Dagens varme ret: Fiskefrikadeller med kartofler vendt med urter, hertil remoulade (3,4,10)  
Dagens vegetarret: Fiske-FRI-kadeller (VG,1) med kartofler vendt med urter, hertil remoulade (3,10)  
Pålæg: Rejesalat (2,3,7a,10)  
Roastbeef med pickles og peberrod (3,10)  
Tomat med purløgsmayonnaise (3,10)  
Salat: Broccolisalat med radicchio, æble og mandler (8)  
Krølsalat med rucola, spinat og appelsin toppet med kerner  
Æblevinaigrette (10)  
Kage: Drømmekage (1,3,7a)

## Fredag

Dagens varme ret: Langtidsstegt okseyderlår med chilibearnaisecreme og bagte sweet potatoes (3,7a)  
Dagens vegetarret: Rødbede/gulerodsbøffer (VG,1) med chilibearnaisecreme (3,7) og bagte sweet potatoes  
Pålæg: Russisk salat (3,10)  
Dyrlægens natmad (1)  
Fiskefilet med remoulade og citroner (3,4,10)  
Salat: Kartoffelsalat med agurk, dild og radiser  
Cæsarsalat med parmesan og croutoner (1,3,4,7a,10)  
Cremet persille/purløgsdressing (7a)

# 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 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)