

BUFFET UGE 2

Mandag

Dagens varme ret: Svensk pølsestrevet toppet med purløg (10,S)
Dagens vegetarret: Veg au vin (VG,H) hertil kartoffelmos (VG)
Pålæg: Laksesalat (3,4,10)
Roastbeef med remoulade og ristede løg (3,10)
Marinerede sild med løg og kapers (4)
Salat: Græsk salat med tomat, agurk, rødløg, oliven og feta (7a)
Grønne blade med krydderurter og crudité af gulerødder, toppet med ristede kerner
Sennepsdressing (7a,10)

Tirsdag

Dagens varme ret: Kyllingeoverlår med bagte løg og butternut squash, hertil chili dip (7a)
Dagens vegetarret: Linsedahl (VG,H) med naanbrød (1,7a,H)
Pålæg: Krabbesalat (2,3,10)
Hamburgerryg med ærtepure (7a,S)
Carpaccio med rucola og parmesan (7a)
Salat: Pastasalat med mojo, grillet peberfrugt, og edamamebønner (1,6,H)
Cæsarsalat med parmesan og croutoner (1,3,4,7a,10,H)
Rucolapesto (7a)

Onsdag

Dagens varme ret: Sejloins i rød karry med grønt og krydret ris (2,4)
Dagens vegetarret: Sur/sød sovs med edamame bønner (6,H,VG) og grønt hertil ris
Pålæg: Kyllingesalat (3,10)
Kalvespidsbryst med peberrodscreme (6,7a)
Udvalgte oste med havtorn/æble kompot (7a)
Salat: Spidskålssalat med edamamebønner, syltede gulerødder og tranebær, toppet med kørvel
Kinakål med haricots verts, chili/ ingefærvinaigrette og ristede peanuts (8,10)
Brombærvinaigrette (10)

Torsdag

Dagens varme ret: Harissa kalkuncuvette med bulgur pilavi hertil cacik (1,7a,H)
Dagens vegetarret: Tyrkisk gryderet (1,H,VG) hertil bulgur (1,VG) pilavi og cacik (7a,H)
Pålæg: Sommersalat (7a)
Røget makrel med citroncreme (3,4,7a,10)
Italiensk pølse med oliven og pesto (7a)
Salat: Sennepsbagte rødbeder, frisee og kerner (10)
Hjertesalat, radicchio, radiser, ærter og syltede rødløg toppet med French dressing
Thousand Island (7a,10)
Kage: Blåbærkage (1,3,7a,8)

Fredag

Dagens varme ret: Byg selv burger med tomatrelish, salat og estragonmayonnaise (1,3,10,H)
Dagens vegetarret: Byg selv burger med rødbedebøf (1,VG,H) med salat og estragonmayonnaise (3,10)
Pålæg: Rejesalat (2,3,7a,10)
Kalvecuvette med svampemayonnaise (3,10)
Frikadeller med surt (S)
Salat: Spæde salater toppet med cherrytomater, agurk og balsamicoglace
Rucola, spidskål, æbler, feta og kerner (7a)
Æblevinaigrette (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)