

BUFFET UGE 3

Mandag

Dagens varme ret: Kødsovs med pasta penne og parmesan (1,7,H)
Dagens vegetarret: Vegansk bolognese med pasta penne (1, VG)
Pålæg: Wienersalat (3,6,10,S)
Oksepastrami med dijonnaise og cornichons (3,10)
Kylling med avokadocreame (7a)
Salat: Romain, hjertesalat, radiser og cherrytomater
Spæde salater med ristet butternut squash, feta (7a) og granatæbler
Æblevinaigrette (10)

Tirsdag

Dagens varme ret: Glaseret skinke med flødekartofler (7,H,S)
Dagens vegetarret: Rødbedebøffer med flødekartofler (7, H)
Pålæg: Æggesalat (3,10)
Spegeskinke med melon (S)
Stegte sild med løg og kapers (1,4)
Salat: Pastasalat med feta, ærter, rødløg, spinat og rød pesto (7a,H)
Rucola og hjertesalat, fennikel og semidried tomater toppet med ristede solsikkekerner
Pebervinaigrette (10)

Onsdag

Dagens varme ret: Tarteletter med høns i asparges (1,7)
Dagens vegetarret: Linsedahl (VG, H) med naanbrød (7)
Pålæg: Skinkesalat (3,10,S)
Langtidsstegt okseyderlår med chipotlecreme (3,10)
Udvalgte oste med timiansyltede perleløg (7a)
Salat: Salat med kartofler, agurk, radiser og dild
Frillicesalat, rød mizuna og syltede græskar vendt med persille
Urtdressing (7a,10)

Torsdag

Dagens varme ret: Boeuf Bourguignon med kartoffelmos (7a,H)
Dagens vegetarret: Paprikagryde (VG, H) med kartoffelmos (7a)
Pålæg: Hønsesalat (3,10)
Rullepølse med løg og sky (S)
Æg og mayonnaise (3,10)
Salat: Krølsalat, ærter, skalotteløg og masser af krydderurter
Bagte gulerødder, pastinak og rødbeder, vendt med spæd salat og granatæblekerner
Cremet sennepsdressing (7a,10)
Kage: Citronmåne (1,3,7a)

Fredag

Dagens varme ret: Pulled pork burger med coleslaw (1,7a,10,H,S)
Dagens vegetarret: pulled veggie burger med barberque (1,VG,H,9) og coleslaw (7a)
Pålæg: Laksesalat (3,4,10)
Oksespegepølse med remoulade og ristede løg (3,10)
Lun leverpostej toppet med bacon og stegte svampe (6,S)
Salat: Spidskål med grønkål, appelsin og tranebær toppet med citrusvinaigrette (10)
Tomatsalat med mozzarella, syltede rødløg, rucola og pesto (7a,H)
Tomat-/persillepesto (7a,10,H)

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)