

# buffet

## Mandag

Dagens varme ret:	Chili con carne, hertil ris (H)
Dagens vegetarret:	Chili sin carne (1,6,H,VG), hertil ris
Pålæg:	Fiskesalat med laks og torsk (3,4,10) Lammerullepølse med sky og løg Hvidløgspaté med cornichoner (7a,8,10,H,S)
Salat:	Feldsalat med crudite af glaskål og radiser vendt med estragon og skalotteløg, hertil estragon vinaigrette (10) Fuldkornspasta med rygeostcreme, ristede græskarkerner, æbler og syltede rødløg (1,7a) Rucolapesto (7a)

## Tirsdag

Dagens varme ret:	Pasta cabonara (7a,S,H)
Dagens vegetarret:	Ratatouille (H,VG) hertil pasta (1,VG)
Pålæg:	Fin skinkesalat (3,9,10,S) Vitello tonnato (3,4,10) Karrysild (3,4,9)
Salat:	Spæde salater med syltede gulerødder, dild og semidried tomater, toppet med honningristede solsikkekerner Rustik græsk salat (7a) Æblevinaigrette (10)

## Onsdag

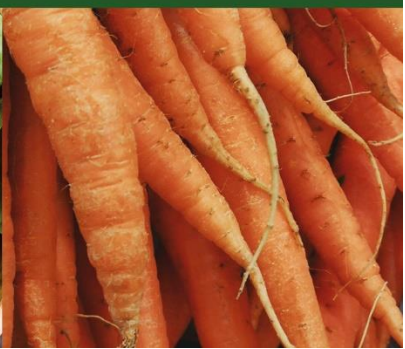
Dagens varme ret:	Tandoori chicken med ris (7a,H)
Dagens vegetarret:	Kikærte masala (H,VG) med ris
Pålæg:	Skaldyrssalat (2,3,10) Flæskesteg med rødkål (S) Udvalgte oste med kiks (1) og druer (7a)
Salat:	Tomatsalat med mozzarella (7a), rødløg og pesto (7a) Rucola, frisee, balsamico bagte rødbeder og saltede mandler (8) Sennepsdressing (7a)

## Torsdag

Dagens varme ret:	Bouef stroganoff med kartoffelmos (7a)
Dagens vegetarret:	Vegansk stroganoff (1,6,H,VG) med kartoffelmos (7a)
Pålæg:	Æggesalat (3,10) Mortadello med piment relish (8,S) Fiskefrikadeller med remoulade og citron (3,4,10)
Salat:	Rød spidskål vendt med quinoa, purløg og tørret abrikos, hertil mynte yoghurt (7a) Babyspinat, mizuna og bulls blood med chili syltet græskar og kerner (7a) Honning-/limevinaigrette (10)
Kage:	Drømmekage (1,3,7a)

## Fredag

Dagens varme ret:	BBQ gris med flødekartofler (7a,H,S)
Dagens vegetarret:	BBQ bøffer (1,H,VG) med flødekartofler (7a,H)
Pålæg:	Tunsalat (3,4,10) Røget filet med rygeostcreme (7a,S) Kylling med karrycreme og bacon (3,7a,10,S)
Salat:	Vandmelonsalat med feta, rødløg, saltede mandler og basilikum (7a,8) Spidskål i nuancer med estragon, æbler og saltede græskarkerner 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 illinoiesis* (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 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)

