

buffet

Mandag

Dagens varme ret: Kalkun i massaman karry med grøntsager og ris (8,H)
 Dagens vegetarret: Kikærte masala (H,VG) med grøntsager, hertil ris
 Pålæg: Makrelsalat (3,4,10)
 Kylling med urtecreme (3,7a,10)
 Spegepølse med remoulade og ristede løg (3,10,S)
 Salat: Spidskålssalat med radiser, majs og agurk
 Spæde salater toppet med edamamebønner, cherrytomater og balsamicoglace
 Cremet dild/hvidløgsdressing (7a,H)

Tirsdag

Dagens varme ret: Langtidsstegt nakkefilet med chilibagt græskar og kartofler, serveret med persilleaioli (3,10,S)
 Dagens vegetarret: Linse dahl med butternutsquash (H,VG) hertil naanbrød (1,7a,H)
 Pålæg: Rejesalat (2,3,7a,10)
 Roastbeef med pickles og peberrod (3,10)
 Tomat med purløgsmayonnaise (3,10)
 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: Krydret kylling med pasta pesto, toppet med parmesan og bagte cherrytomater (1,7a)
 Dagens vegetarret: Ratatoullie med bønner (H,VG) hertil pasta med pesto og parmesan (1, 7a)
 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 romain, rødløg, ærter og croutoner (1)
 Mormordressing (7a,10)

Torsdag

Dagens varme ret: Tortillas (1) med spicy okse, hertil avokadocreme (7a,H)
 Dagens vegetarret: Tortillas(1) med spicy veggio (1,6,h,vg) hertil avocado creme (7a,h)
 Pålæg: Wienersalat (3,6,10,S)
 Paprikakalkun med tomatrelish (12)
 Æg og rejer, hertil mayonnaise og citron (2,3,10)
 Salat: Kartoffelsalat med agurk, dild og radiser
 Krølsalat med rucola, spinat og appelsin toppet med kerner
 Æblevinaigrette (10)
 Kage: Grøn sandkage (1,3,7a,8)

Fredag

Dagens varme ret: Hakkebøffer med bløde løg, skysauce og ristede kartofler (7a)
 Dagens vegetarret: Bønnebøffer (1,H,VG) hertil kartofler og aioli (10)
 Pålæg: Sommersalat (3,7a,10)
 Dyrlægens natmad (1,S)
 Fiskefilet med remoulade og citroner (3,4,10)
 Salat: Broccolisalat med radicchio, æble og mandler (8)
 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 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 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)

