

# buffet

## Mandag

Dagens varme ret: Paprika gryde med bacon, cocktailpølser og champignon hertil ris (7,H,S)  
 Dagens vegetarret: Vegansk paprikagryde med svampe (VG,H) hertil ris  
 Pålæg: Kyllingesalat (3,7a,10)  
 Røget makrel med citroncreme (3,4,7a,10)  
 Italiensk pølse med oliven og pesto (7a,S)  
 Salat: Sennepsbagte rødbeder, frisee og saltede mandler (8,10) Balsamicoglace (12)  
 Grønne blade med krydderurter og crudité af gulerødder, toppet med ristede kerner  
 Sennepsdressing (7a,10)

## Tirsdag

Dagens varme ret: Tandoori kylling med krydret bulgur toppet med forårsløg, persille, frisk chili (1,7)  
 Dagens vegetarret: Kikærter og grønt i Tandoori (VG,H) serveret med krydret bulgur. (1)  
 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) olie/eddike dressing (10)  
 Græsk salat med tomat, agurk, rødløg, oliven og feta, tilsmagt med olivenolie og balsamico (7a,12)

## Onsdag

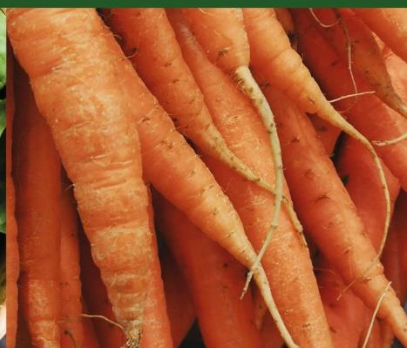
Dagens varme ret: Fiskefrikadeller hertil kartofler vendt i purløgssolie serveret med remoulade (1,3,4,10)  
 Dagens vegetarret: Fiskefrideller (1,VG) hertil kartofler vendt i purløgssolie serveret med remoulade (3,10)  
 Pålæg: Sommersalat (7a)  
 Kalvespidsbryst med peberrodscreme (6,7a)  
 Udvalgte oste med havtorn/æble kompot (7a)  
 Salat: Spidskålssalat med edamamebønner, syltede gulerødder og tranebær, toppet med kørvel.  
 Æblevinaigrette (10)  
 Kinakål med haricots verts, chili/ingefærvinaigrette og ristede peanuts (8,10)  
 Rucolapesto (7a)

## Torsdag

Dagens varme ret: Mexikansk one pot chicken med nachos og creme fraiche(7a,H)  
 Dagens vegetarret: Mexikansk one pot med nachos & creme fraiche (7)  
 Pålæg: Skinkesalat (3,9,10,S)  
 Roastbeef med remoulade og ristede løg (3,10)  
 Marinerede sild med løg og kapers (4)  
 Salat: Cæsarsalat med parmesan og croutoner (1,3,4,7a,10, H)  
 Hjertesalat, radicchio, radiser, ærter og syltede rødløg toppet med French dressing (10)  
 Thousand Island (7a,10)  
 Kage: Citronmåne (1,3,7a)

## Fredag

Dagens varme ret: Sherpherds pie (7a,H)  
 Dagens vegetarret: Vegansk Shepards pie (VG, 1, 6, 9)  
 Pålæg: Rejesalat (2,3,7a,10)  
 Kalvecuvette med svampemayonnaise (3,10)  
 Frikadeller med surt (S)  
 Salat: Spæde salater toppet med cherrytomater, agurk og balsamico glace (12)  
 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 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)

