

buffet

Mandag

Dagens varme ret: Thai kyllingedeller med kold spicy nudelsalat (1,2,3,4,6,7a,11,14,H)
 Dagens vegetarret: Edamame i rød karry (6,H) med masser af grønt, hertil ris
 Pålæg: Skinkesalat (3,9,10,S)

Torskerogn med remoulade (3,4,10)
 Oksepastrami med sennepsmayonnaise og cornichons (3,10)
 Salat: Tomatsalat med pesto, løg og mozzarella (7a,H)
 Spidskål, æbler, tranebær og ristede græskarkerner
 Balsamicovinaigrette (10,12)

Tirsdag

Dagens varme ret: Langtidsstegt okse serveret med ristede kartofler og søde kartofler, hertil bearnaisecreme (7a)
 Dagens vegetarret: Gulerod/squash bøffer med estragon (1,VG,) med ristede kartofler, søde kartofler og bearnaisecreme (7a)
 Pålæg: Sommersalat (3,7,10)

Rullepølse med løg og sky (S)
 Marineret sild (4)
 Salat: Grøn salat med syltede rødløg og mandler (8) toppet med mormordressing (7)
 Mix af grønne blade, toppet med avokado og bagte tomater
 Rucolapesto (7,H)

Onsdag

Dagens varme ret: Indisk Bombay karry med kalkun, blomkål og kikærter, hertil naanbrød (1,7,H,S)
 Dagens vegetarret: Indisk Bombay karry (VG,H) med masser af grønt, hertil naanbrød (1,7)
 Pålæg: Kyllingesalat (3,10)

Ålerøget skinke med pickles (1,3,7,S)
 Udvalgte oste med balsamico-syltede valnødder (7a)
 Salat: Råkost med spidskål, knoldselleri, abrikoser og hasselnødder (8)
 Hjertesalat med gulerødder, radiser og urter
 Hvidløgsdressing (7a,10,H)

Torsdag

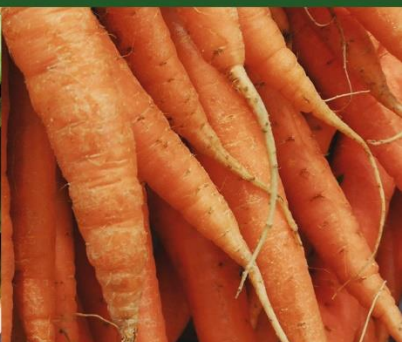
Dagens varme ret: Koteletter i cremet tomatsovs med smørstegt champignon, hertil ris (7a,H,S)
 Dagens vegetarret: Ratatouille med ris (H,VG)
 Pålæg: Fiskesalat med torsk og laks (3,4,7a,10)

US okseyderlår med bearnaisecreme (3,7,10)
 Kyllingefrikadeller med tzatziki (1,3,7,H)
 Salat: Mix af radicchio og krølsalat med æbler, sugarsnaps, granatæblekerner toppet med brombær vinaigrette (10)
 Broccolisalat med rødløg, rosiner og sød dressing (7)
 Karrydressing (7)
 Kage: Citronkage (1,3,7a)

Fredag

Dagens varme ret: Tortilla med krydret okse og grønt hertil avocado creme (1,7a,H)
 Dagens vegetar ret: Tortilla med masser af grønt og bønner (VG,H) hertil avocado creme (7a,H)
 Pålæg: Bornholmersalat (3,4,7,10)

Medisterpølse med dijon (1,7,10,S)
 Sprængt kalvespidsbryst med peberrodscreme (6,7)
 Salat: Salat med rucola, romainsalat, artiskok og semidried tomater og balsamicoglace (12)
 Krølsalat med ærter, agurk, feta og rødløg (7a)
 Honningvinaigrette (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 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)

