

buffet

Mandag	
Dagens varme ret:	Kylling danoise med brun sovs (7,H) kartofler og rabarberkompot
Dagens vegetarret:	Palak aloo (H,VG) med fladbrød (1)
Pålæg:	Fiskesalat med laks og torsk (3,4,10) Lammerullepølse med sky og løg Hvidløgs paté med cornichoner (7a,12,S,H)
Salat:	Spidskålssalat med radiser, majs og agurk Spæde salater toppet med edamamebønner, cherrytomater og balsamicoglace (6,12) Cremet dild/hvidløgsdressing (7a,H)
Tirsdag	
Dagens varme ret:	Boller i karry tilsmagt med chutney (7,H,S) serveret med ris
Dagens vegetarret:	Kikærter i karry med grønt (VG,H) serveret med ris
Pålæg:	Tunsalat (3,4,10) Røget filet med rygeostcreme (7a,10,S) Kylling med karrycreme og bacon (3,7a,10,S)
Salat:	Radicchio-, frisee- og krølsalat toppet med saltede græskarkerner, urter og croutoner (1,10) Pastasalat med feta, peanuts og rød pesto (1,5,7a,H) Karryvinaigrette (10,12)
Onsdag	
Dagens varme ret:	Tortillas (1) med krydret okse, stegt savoykål, løg, majs og semi bagte cherry tomater, hertil avokado creme (7a)
Dagens vegetarret:	Tortillas (1) med krydret veggie minced (6,H,VG) stegt savoykål, løg, majs og semi bagte cherry tomater, hertil avokado creme (7a)
Pålæg:	Skaldyrssalat (2,3,10) Flæskesteg med rødkål (12,S) Udvalgte oste med druer (7a)
Salat:	Blomkålstzatziki med ristede kerner (7a,H) Hjertesalat med romaine, rødløg, ærter og croutoner (1) Mormordressing (7a,10)
Torsdag	
Dagens varme ret:	Svinefilet i trøffel sauce (7,S,H) serveret med et mix af sommergrønt
Dagens vegetar ret:	Veganske trøffelbøffer (1,H), serveret med mix af sommergrønt hertil trøffeldip (3,10)
Pålæg:	Fin skinkesalat med selleri (3,9,10,S) Vitello tonnato (3,4,10) Karrysild (3,4,9,10,12)
Salat:	Kartoffelsalat med agurk, dild og radiser Krølsalat med rucola, spinat og appelsin, toppet med kerner Æblevinaigrette (10,12)
Kage:	Brownie (1,3,7a,8)
Fredag	
Dagens varme ret:	Kalkun og grønt i panang (H) tilsmagt med limeblade og palmesukker, hertil nudler med sesam olie (1,11)
Dagens vegetarret:	Edemame og grønt i panang (6,H) tilsmagt med limeblade og palmesukker, hertil nudler med sesamolie (1,11)
Pålæg:	Makrelsalat (3,4,10) Oksespegepølse med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Æg og rejer, hertil mayonnaise (2,3,10)
Salat:	Broccolisalat med radicchio, æbler 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 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 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)

