

## BUFFET

## Mandag

Dagens varme ret:  
Dagens vegetarret:  
Pålæg:

**Gris i paprikasovs** med champignon, løg, peberfrugt og cocktailpølser (6,S,H) hertil ris  
**Kidneybønner i paprikasovs** med champignon, løg og peberfrugt (6,H) hertil ris  
Kyllingesalat med basilikum (3,7a,10)  
Ventricina med oliventapenade (H,S)  
Marineret sild (4,12)  
Salat:  
Feldsalat med crudité af glaskål og radiser, skalotteløg, toppet med estragon  
Bagte zucchini med mix salat, syltede rødløg og saltede mandler (7a,8,12)  
Persillepesto (7a,H)

## Tirsdag

Dagens varme ret:  
Dagens vegetarret:  
Pålæg:

**Kalvecuvette** med rosmarin-stegte kartofler og aioli dip (3,10,H)  
**Veganske grønsagsbøffer** (1,10,VG) med rosmarin stegte kartofler og aioli dip (3,10,H)  
Krabbesalat (2,3,10)  
Hamburgerryg med ærtepuré (7a,S)  
Kyllingeterrin med estragonmayonnaise (3,10) og sennepssyltede salatløg (10,12)  
Spæde salater, syltede gulerødder, dild og semi-dried tomat (12)  
Spidskål i nuancer med estragon, æbler og saltede græskarkerner  
Æblevinaigrette (10,12)

## Onsdag

Dagens varme ret:  
Dagens vegetarret:  
Pålæg:

**Caribisk kylling** i mangosauce toppet med forårsløg og koriander (7a) serveret med grov cous cous (1)  
**Samosa (1) med mangochutney**, hertil cous cous vendt med forårsløg og koriander (1)  
Lakesalat med dild og æbler (3,4,10)  
Svinemørbrad med trøffelmayonnaise (3,10,S)  
Udvalgte oste med rabarberkompot (7a)  
Salat:  
Caribisk style hjertesalat, agurk, mango og rødløg, toppet med cajun puffedede sorte ris  
Rucola, frisée, balsamico-bagte rødbeder og toppet med puffedede boghvedekerner (1,12)  
Sennepsdressing (7a,10,12)

## Torsdag

Dagens varme ret:  
Dagens vegetarret:  
Pålæg:

**Filet af gris i østens krydderier** (S) serveret med kolde nudler vendt med grønt (1,4,6,11,13,14,H)  
a part sweet chili  
**Panang karry** med pak choy, forårsløg, champignon og peberfrugt (VG) serveret med nudler (1)  
Sommersalat (3,7a,10)  
Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,3,10)  
Røget makrel med urtecreme (4,7a,10,12)  
Salat:  
Coleslaw med farvede kål og gulerødder, toppet med sesam (3,7a,10,11)  
Tomatsalat med mozzarella, rødløg og pesto (7a,H)  
Balsamicovinaigrette (10,12)  
Kage:  
Nordics brownie (1,3,7a,8)

## Fredag

Dagens varme ret:  
Dagens vegetarret:  
Pålæg:

**Chili con Carne** (12,H) hertil majschips og creme fraiche (7a)  
**Chili sin Carne** (6,12,H,VG) hertil majschips og creme fraiche (7a)  
Rejesalat (2,3,7a,10)  
Kalvespidsbryst med peberrodscreme (6,7a)  
Frikadeller med surt (10,12,S)  
Salat:  
Mexicansk bønnesalat med agurk, peberfrugt, majs og forårsløg  
Babyspinat, mizuna og bulls blood med chili-syltet græskar og kerner (12)  
Honning-/citrus og chilivinaigrette (10,12)

# 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*), queenlandsnødder (*Macadamia ternifolia*) og produkter heraf
  9. Selleri og produkter på basis af selleri
  10. Sennep og produkter på basis sennep
  11. Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø
  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
  13. Lupin og produkter på basis af lupin
  14. Bløddyr og produkter på basis af bløddyr
- H.** Frisk hvidløg
- S.** Svinekød
- VG.** Vegansk
- 