



UGE 38

MANDAG

KOLDE ANRETNINGER

Kalkun i skiver med syltede peber

Tunrilette vendt med majs, dijon og dild

DAGENS VARME RET

Braiserede køller af gris (1 stk.) i barbecue serveret med "slaw" af gulerødder og hvidkål (S)

SALATER

Pastasalat vendt med indiske krydderier og ristede jordnødder (G)

Blandede salater med to slags topping

BAGVÆRK

Madbrød og rugbrød fra eget bageri (G)

ONSDAG

KOLDE ANRETNINGER

Varmrøget laks, spirer, rødløg og citron (G, L)

Italiensk salami med pesto og artiskokker (G, L)

DAGENS VARME RET

Asiatisk wok med kylling og grøntsager serveret med dampede brune ris (G, L)

SALATER

Broccoli, melon, radiser, græsk yoghurt og tranebær (G, L)

Blandede salater med to slags topping

BAGVÆRK

Madbrød og rugbrød fra eget bageri (G)

FREDAG

KOLDE ANRETNINGER

Torskerogn med frisk citron og remoulade (G, L)

Kalv med tzatziki og agurk (L)

DAGENS VARME RET

Gratineret gratin med kylling, blomkål, urter, kikærter og svampe (G, L)

SALATER

Honningbagte rødbeder, røde peber, mizuna, bær og nødder

Blandede salater med to slags topping

BAGVÆRK

Madbrød og rugbrød fra eget bageri (G)

TIRSDAG

KOLDE ANRETNINGER

Fuglekvidder med porrer og rygeost (S, L, G)

Sprængt oksebryst, peberrodssalat og syltede asier (G,)

DAGENS VARME RET

Mexicansk farsbrød med svine/kalvekød, jalapeños, forårsløg, chili, soltørrede tomater og hvidløg (S, G, L)

SALATER

Salat med nachos, bønner, avocado, agurk, radiser og spinat (G, L)

Blandede salater med to slags topping

BAGVÆRK

Madbrød og rugbrød fra eget bageri (G)

TORSDAG

KOLDE ANRETNINGER

Æg, tomat, mayo og purløg

Leverpostej med syltede rødbeder (S, L, G)

DAGENS VARME RET

Frikadelle (1 stk.) i sovs med bløde løg, agurkesalat og ristede kartofler (G, L, S)

SALATER

Hjertesalat, gulerod, ærter, selleri og pesto (G, L)

Blandede salater med to slags topping

BAGVÆRK

Madbrød og rugbrød fra eget bageri (G)

EKSTRA

TIRSDAG

kvalitets ost med passende tilbehør (L)

ONSDAG

Dagens lækker kage (G, L)

TORSDAG

kvalitets ost med passende tilbehør (L)

G = gluten / L = laktose / S = svinekød

Vask altid dine hænder inden, du sætter buffeten op. Sørg også for at dine kollager vasker hænder inden, de tager frokost fra buffeten.

Sørg altid for at have en god hygiejne omkring buffeten. Tør bordet som maden er anrette på grundigt af før og efter frokosten.

Der tages forbehold for småjusteringer.

Brug altid bestik ved buffeten. Hvis dette tabes eller på en anden måde bliver beskidt, skal dette naturligvis skiftes ud med noget rent.

Vi anbefaler at have et skærebræt, som kun bruges til brød og et skærebræt, som kun bruges til hele stege mm.