



UGE 47

MANDAG

KOLDE ANRETNINGER

Cervelatpølse (S) serveret med oliventapenade (V)

Tun serveret med rå løg, mayo og krydderurter

DAGENS VARME RET

Efterårs chili con carne (G) (V)

SALATER

Ris-salat med røde peber, creme fraiche, spinat og urter (L)

Blandede salater med to slags toppings

BAGVÆRK

Økologisk madbrød og rugbrød fra eget bageri (G)

TIRSDAG

KOLDE ANRETNINGER

Bagt fisk med dildcreme, radiser og citron

Hønseskød vendt i svampecreme og toppet med ristet bacon (S)

DAGENS VARME RET

Oksekødsboller med cremede selleri-timiankartofler (L)(G)

SALATER

Fuldkornspasta-salat med basilikum, rucola, tomater og kerner (G)

Blandede salat med to slags toppings

BAGVÆRK

Økologisk madbrød og rugbrød fra eget bageri (G)

ONSDAG

KOLDE ANRETNINGER

Oksesalami serveret med pickles (V)

Æggesalat (V) med paprika og estragon (V)

DAGENS VARME RET

Svinekæber (S) i sauce (G) med perleløg og persillekartofler

SALATER

Blomkål, æbler, haricot vert, sennepsdressing og rødløg

Blandede salat med to slags toppings

BAGVÆRK

Økologisk madbrød og rugbrød fra eget bageri (G)

TORSDAG

KOLDE ANRETNINGER

Kalve-rullepølse med persillebagte pastinakker

Kalkunbryst serveret med marineret kål

DAGENS VARME RET

Svampegyryde med kylling og pasta (G)

SALATER

Bagte rødbeder, balsamico, selleri, tranebær og persille

Blandede salat med to slags toppings

BAGVÆRK

Økologisk madbrød og rugbrød fra eget bageri (G)

FREDAG

KOLDE ANRETNINGER

Hamburgerryg (S) med italiensk salat

Torskerogn med urteremoulade

DAGENS VARME RET

Stegte medister (S, G) med karry-sennep aioli og æbleslaw (1 stk.)

SALATER

Kartofler vendt med ravigotte creme og masser af krydderurter

Blandede salat med to slags toppings

BAGVÆRK

Økologisk madbrød og rugbrød fra eget bageri (G)

EKSTRA

TIRSDAG

kvalitets ost med passende tilbehør (L)

ONSDAG

Det søde element (G)

TORSDAG

kvalitets ost med passende tilbehør (L)

G = gluten / L = laktose / S = svinekød / V = Vegetar

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 skærebæret, som kun bruges til brød og et skærebæret, som kun bruges til hele stege mm.