



UGE 7

MANDAG

KOLDE ANRETNINGER

Fiskesalat med lime, græsk yoghurt og dild
Kalkunchorizo med tomatpesto og agurkestænger

DAGENS VARME RET

Kylling i karrycreme med urter
og serveret med dampede ris

SALATER

Peberfrugt, feta, tomater, spinat og kikærter
Blandede salater med to slags topping

BAGVÆRK

Madbrød og rugbrød fra eget bageri

ONSDAG

KOLDE ANRETNINGER

Leverpostej serveret med frisk agurk og karse
Hytteostsalat med røde peber og spirer

DAGENS VARME RET

Fiskefileter (2 stk.) serveret med
hjemmerørt remoulade og frisk citron

SALATER

Lollo bionda med syltet spidskål, dild, gulerødder og kapers
Blandede salater med to slags topping

BAGVÆRK

Madbrød og rugbrød fra eget bageri

FREDAG

KOLDE ANRETNINGER

Jægerpølse med peberfrugtsalat
Kyllingerillette med bagte champignons

DAGENS VARME RET

Fredag "byg selv" hotdogs (2 stk.) med det hele
SALATER

Pastasalat med karry, ananas og broccoli
Blandede salater med to slags topping

BAGVÆRK

Madbrød og rugbrød fra eget bageri

TIRSDAG

KOLDE ANRETNINGER

Æggesalat med purløg og agurk
Pålægsskive med passende tilbehør

DAGENS VARME RET

Frikadeller (2 stk.) serveret med kold kartoffelsalat
vendt med radiser, ymerdressing og krydderurter

SALATER

Hjertesalat, ærter, nødder, rødløg og sennepskorn
Blandede salater med to slags topping

BAGVÆRK

Madbrød og rugbrød fra eget bageri

TORSDAG

KOLDE ANRETNINGER

Hamburgerryg med italiensk salat
Rejesalat med æg, mayo og dild

DAGENS VARME RET

Porrtærte med bacon og cheddar
SALATER

Bagt pastinak vendt med perlespelt med cherry tomater og kål
Blandede salater med to slags topping

BAGVÆRK

Madbrød og rugbrød fra eget bageri

EKSTRA

TIRSDAG

kvalitets ost med passende tilbehør

ONSDAG

Det søde element

TORSDAG

kvalitets ost med passende tilbehør

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.