

## Vejledning til Møllekroens BRUNCH

Alle retter er klar til servering.

**Der er sat et x ved de retter, der skal varmes**

### **Quiche**

varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 12-15 minutter

### **Brunchpølser**

varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 12-15 minutter

### **Bacon**

varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 5 minutter, anrettes ved quiche lige før servering

### **Croque monsieur**

varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 12-15 minutter

### **Pandekager**

varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 8-10 minutter

**HVIS DER ER TILKØBT:**

### **Brunsviger**

Kan laves i forvarmet ovn 175 i 5-8 minutter

## Allergener for "Brunch"

### Disse ting indeholder GLUTEN:

Quiches

Croque monsieur

Havregranola

Pandekager

Boller, rugbrød, knækbrød

### Hvis der er tilkøbt:

Croissant

Brunsviger

### Disse ting indeholder LAKTOSE:

Quiches

Rygeostcreme

Oste

Croque monsieur

Bøffelmozzarella

Græsk Yoghurt

Pandekager

Smør

Boller (enkelte af bollerne kan indeholde smør eller mælk) (spørg os)

### Hvis der er tilkøbt:

Croissant

Brunsviger

### Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/NØD:

Hjemmesylt ved oste kan indeholde nødder

Havregranola (mandler og chiafrø)

kan være nødder, mandler, frø i boller, rugbrød og knækbrød (spørg os)