

# Vejledning for buffet Kreativ 3/1 – 16/4 2025

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



## Brød

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 10 minutter



## Falafelkugler

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 10-12 minutter



## Quiches

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



## Oksemedajlon

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 15-17 minutter

(tag gerne bøfferne ud af køleskab 1 time før de skal varmes)

## ALLEGENER

### Disse ting indeholder GLUTEN:

brødcroutons kommer dog a part

Fransk landpostej

Bønnesalat i tabbouleh med rispasta

Hindbærtiramisu

Brød

(hvis det er tilkøbt: Falafelkugler, Quiche)

### Disse ting indeholder LAKTOSE OG MÆLKEPROTEIN

Stegt kylling

Fransk landpostej

Tomatsalat med agurk, bagt feta

Hindbærtiramisu

(hvis det er tilkøbt: Æbletatziki, Quiches, Oste, Chokoladecake)

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

(Hvis der er tilkøbt ost, knækbrød kan indeholde frø, kerner og nødder)

(hvis det er tilkøbt Quiches er der sennep i)