

# Vejledning for buffet Kreativ 15/11 – 25/03

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

**Tarteletter**  
Tarteletfyldet varmes ved svag varme i en gryde. Skallerne lunes i ovn ved 175 grader i 3-5 min.

**Oksemedaljon**  
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**:

Brød  
Tun  
Bulgursalat  
Karrysalat (hvis det er tilkøbt sild)  
Tarteletter og høns i asparges (hvis det er tilkøbt)  
Rugbrød (hvis det er tilkøbt: Medaljon)  
Knækbrød (hvis det er tilkøbt: ost)

Disse ting indeholder **LAKTOSE OG MÆLKEPROTEIN**

Bulgursalat  
Chokoladekage  
Karrysalat (hvis det er tilkøbt: Sild)  
Høns i asparges (hvis det er tilkøbt: Tarteletter)  
Ost (hvis det er tilkøbt)  
Ris a la mande (hvis det er tilkøbt)

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

Bagt laks (Hasselnødder)  
Mandler (hvis det er tilkøbt: Ris a la mande)  
(Hvis der er tilkøbt syltede nødder, knækbrød kan indeholde frø, kerner og nødder)