

# ALLERGILISTE

## JULEBUFFET 2017



### RETTER

	Bløddyr	Fisk	Gluten	Krebsdyr	Lupin	Mælk	Nødder	Selleri	Sennep	Sesamfrø	Soja	Sulfit	Svovldioxid	Æg
Andebryst, grillet														
BBQ Ben														
Brune kartofler						Mælk								
Brød, rugbrød og hvidt brød														
Dadler m/bacon						Mælk					Soja			
Flødekartofler						Mælk								Æg
Fransk landbrie						Mælk								
Fiskefilet m/remoulade		Fisk	Gluten						Sennep					Æg
Frikadeller			Gluten			Mælk								Æg
Frisk frugt														
Gammel knas fra Unika						Mælk								
Gammeldags rødkål														
Helstegt oksefilet														
Honningmarineret svinekam									Sennep					
Honningristede nødder							Nødder					Sulfit	Svovldioxid	
Hvide kartofler m/frisk persille														
Hvide sild m/karrysalat		Fisk							Sennep					Æg
Hvidløgspaté m/cornichons & løg						Mælk	Nødder		Sennep					
Hønsesalat m/urtecrunch			Gluten			Mælk	Nødder		Sennep					Æg
Håndskårne kartoffelchips											Soja			
Julemedister m/sennep & grønlangkål			Gluten			Mælk			Sennep			Sulfit	Svovldioxid	
Julesild m/kapersbær														
Kalkuncuvette														
Krustade m/skaldyrscreme	Bløddyr	Fisk	Gluten	Krebsdyr					Sennep					Æg
Kålpølser														
Lam								Selleri	Sennep					
Langtidsstegt oksesteg														
Lufttørret skinke m/melon														
Pommes alphabet			Gluten											
Pommes steakhouse			Gluten											
Pølsehorn			Gluten											
Ribbensteg m/spøde svær														
Ribbensteg-slider			Gluten						Sennep					Æg
Risengrød m/kannelsukker														
Røget laks m/asparges & dildcreme		Fisk	Gluten						Sennep					
Salte & sprøde kiks			Gluten			Mælk								Æg
Stegt kylling m/appelsin														
Stegte mini-kyllingelår														
Stegte sild m/løg		Fisk	Gluten											
Tarteletter m/høns i asparges			Gluten			Mælk								
Thailandsk vintersuppe		Fisk				Mælk					Soja			
Urtecreme m/b. italiano						Mælk								
Vesterhavssost fra Thise						Mælk								
Æblesalat m/forspirrede kerner							Nødder			Sesam				
Æg & rejer				Krebsdyr										Æg
Ølgryde m/belgisk klosterøl														
Dessurter:														
Chokoladefontæne						Mælk					Soja			
Churros			Gluten											
Gl. dags æblekage			Gluten			Mælk								
Marshmallows														
Panna Cotta			Gluten			Mælk								
Risengrød m/kannelsukker						Mælk								
Ris a'la mande m/kirsebærsauce						Mælk	Nødder							
Småkager			Gluten			Mælk	Nødder				Soja			Æg
Ananaskrans						Mælk								
Softice m/10 salgs topping						Mælk								

FVST har gjort det lovpligtigt at restauratører skal oplyse om de 14 allergifremkaldende ingredienser, der kan være i menuerne.