

Menu for uge 23 & Velbekomme

Mandag:

Varm ret: Langtids braiseret Oksespidsbryst serveret i egen lage pisket op med oregano, du får her en kartoffelgratin med ristet revet persillerødder der er nye stegte gulerødder med graffiti af æbleglace på toppen og tørrede æbler on the side

Risiko for allergener: selleri, sennep, lactose, æg

- Lun leverpostej med svampe og en hjemmesyltet rødbede
 - Risiko for allergener: gluten, selleri, sennep, lactose
 - Saltkød – løg i flere farver – sky
 - Risiko for allergener: sennep, selleri
- Skiver af nye danske kartofler – rygeostcreme banket op med frisk stenbidderrogn samt ramsløg
 - Risiko for allergener: lactose, sennep, selleri, fisk
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **økologi og godt håndværk:** vi serverer her et bredt udvalg at økologisk brød, det ene grovere end det andet

Tirsdag:

Varm ret: Vi prøver med en god solid frankfurter med hvad der ellers hører sig til her – ristet pommer

Risiko for allergener: sennep, selleri, gluten

Det kolde:

- Motadella med artiskok/persille humus
 - Risiko for allergener: selleri, sennep, sesam
- Kalkunbryst med asparges salat på den lette facon
 - Risiko for allergener: lactose, sennep, selleri
- Tunmousse som vor mor lavede den i gamle dage
 - Risiko for allergener: fisk, sennep, selleri
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **økologi og godt håndværk:** vi serverer her et bredt udvalg at økologisk brød, det ene grovere end det andet

Onsdag:

Varm ret: Så er vi på den igen, den der med Boller i Karry. Vi elsker Boller i Karry fyldt op med rodgrønt og bambus, og når vi ikke får det der hjemme, så må vi jo lave det her. Der er "almindelige" ris og hjemmelavet mangochutney on the side, måske du finder en salat med tørret banan, kokos og rosiner som den kreative salat i dag

- Risiko for allergener: gluten, lactose, selleri, sennep, jordnødder

Det kolde:

- Peberstegt okseinderlår med let cremet nye kartofler – radise og purløg
 - Risiko for allergener: sennep, selleri, lactose, æg
- Hønsesalat smagt til med en snert af peberrod og karse
 - Risiko for allergener: sennep, selleri, lactose, æg
- Sesam bagt ørredfilet vi plukker og servere på croditte af fenikkel, lime og dild samt sprødt
 - Risiko for allergener: sesam, fisk, sennep, selleri
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **økologi og godt håndværk:** vi serverer her et bredt udvalg af økologisk brød, det ene grovere end det andet
- **Kage/sødt:** Vi finder på noget lækkert her

Torsdag:

Varm ret: Kalkunstroganoff banket op med svampe, bagt vårløg, ny høstet gulerødder og et hav af aromatiske krydderier, vi laver her en bagt mos med knuste ærter og timian

Risiko for allergener: sennep, selleri, lactose

Det kolde:

- Bqq stegt svinekam – bqq mayonnaise
- Risiko for allergener: æg, sennep, selleri, soya
 - Æg med karry sild – kapers
- Risiko for allergener : æg, sennep, selleri, lactose, fisk
- Kalvecülotte – løgmarmelade smagt til med chili
 - Risiko for allergener: selleri, sennep
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **økologi og godt håndværk:** vi serverer her et bredt udvalg af økologisk brød, det ene grovere end det andet

Fredag:

Varm ret: Kyllinglår som i Indonesien, det vil sige vi marinere dem over 2 døgn i denne skønne marinade af: ingefær, soja, farin, skalotteløg, hvidløg, stødt koriand, oliven olie- vi laver en kold dip af jordnøddesmør af sambal oelek, østerssauce og blander det hele med yoghurt, der serveres her løse ris, på salaten i dag finder du en indisk salat af agurk, tomat, mynte, løg, koriand, spidskommen, garam masala, oliven olie og lime samt mere hvidløg

- Risiko for

allegener: soya, selleri, sennep, bløddyr, hvede, lactose, jordnødder

Det kolde:

- Æggesalat smagt til med karry
- Risiko for allegener: æg, selleri, sennep, lactose
- Tør skinke med melonsalat med fyld af feta og kerner
- Risiko for allegener: lactose, sennep, selleri, sesam
- Vi finder på noget lækkert og overraskende her
- Risiko for allegener:
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- De oste vi holder så meget af serveret med lidt af vores lækre tilbehør
- Risiko for allegener:
- **økologi og godt håndværk:** vi serverer her et bredt udvalg af økologisk brød, det ene grovere end det andet

Alegener:

Såfremt i ønsker viden eller info omkring alegener skal i være velkommen til, at kontakte Thomas Durlev 20821255 eller mail: info@dg-mad.dk

Information vedrørende 3 timers regel:

Generel hygiejne:

Leverandøren forpligter sig til tidligst er at transportere maden fra køkkenet:



kl.10:00, så kunden kan forvente at 3-timersreglen gælder til senest til kl.13:00, herefter det modtages eget ansvar for opbevaring mm af det leveret fra Durlev's GourMæt

I skal være mere end velkommen til, at tage kontakt til os for nærmer info her.

I skal være mere end velkommen til, at byde ind med ønsker til kommende ugemenuer via denne mail:
info@dg-mad.dk

