

## Menu for uge 24 & Velbekomme

### Mandag:

**Varm ret:** Oksekødsboller i en aromatisk tomatiseret sauce banket op med frisk oregano, vi serverer her pasta i pesto og parmesandrys on the side, på salaten i dag finder du grillet squash og dehydreret tomat samt endnu mere parmesan

**Risiko for allergener: selleri, sennep, gluten, lactose**

- Haricoverter vendt i grov dijonaise – toppet med hakket æg og frisk karse
  - Risiko for allergener: sennep, selleri, æg, lactose
    - Kalkun med rabarberkompot
    - Risiko for allergener: sennep, selleri
  - Gris med syltet rødløg og hvidløgsstegte svampe
    - 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

### Tirsdag:

**Varm ret:** Kyllingelår stegt i citron og salvieolie, vi serverer her nye danske kartofler i frisk persille, på salaten i dag får du citronpocheret gulerødder vendt med endnu mere af den dejlige danske persille samt grillet citron

**Risiko for allergener: sennep, selleri**

### **Det kolde:**

- Æg – tomat og purløgsmayonnaise
- **Risiko for allergener: æg, selleri, sennep**
- Clubskine med æble/løg chutney smagt til med hjemmelavet æbleeddike
  - Risiko for allergener: sennep, selleri
- Inderlår af okse som mama laver den
  - 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

## **Onsdag:**

**Varm ret:** Chili con carne smagt til med kakao, spidskommen, røget paprika og meget andet aromatisk stof, dertil hjemmelavet nachos – avokadocreame, på salaten i dag finder du en mexicansk inspireret tomatsalat vendt i en lækker fyldig salsa

- Risiko for allergener: sennep, selleri, lactose, soya

## **Det kolde:**

- Vi prøver med let sommer anretning, grillet aubergine med frisk mynte, limeyoghurt og ristet bacon
  - Risiko for allergener: selleri, sennep, lactose
    - Det dejlige danske froksfad
      - Risiko for allergener
        - Æggekage bagt med laks og spinat
  - Risiko for allergener: sennep, selleri, æg, 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
- **Kage/sødt:** Vi finder på noget lækkert her

## **Torsdag:**

**Varm ret:** Kyllingepluk og tortelini i en let cremet basilikumsauce – ost og pesto on the side

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

## **Det kolde:**

- Oksesteg med grøn humus samt rødbedesyltet perleløg
  - Risiko for allergener: selleri, sennep
    - Leverpostej med rødbede fra eget sylteri
    - Risiko for allergener: sennep, selleri, gluten
      - Tun – sauce verde – salturt
  - Risiko for allergener: selleri, sennep, fisk, lactose
- 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

**Fredag:**

**Varm ret:** Så skal der bygges og hygges, grovbolle – hakkebøf – bløde løg – kold bearnaisecreme, klasisk tilbehør fra salatbaren

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

**Det kolde:**

- Charcutteri med olivenkompot – aioli – conichon
  - Risiko for allergener: æg, selleri, sennep, lactose
    - Lav selv kartoffelmad
      - Risiko for allergener: sennep, selleri, æg
- Vi finder på noget lækkert og overraskende her
  - Risiko for allergener: sennep, selleri, gluten
- 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 allergener:
- **økologi og godt håndværk:** vi serverer her et bredt udvalg af økologisk brød, det ene grovere end det andet

**Allegener:**

Såfremt i ønsker viden eller info omkring allegener skal i være velkommen til, at kontakte Thomas Durlev 20821255 eller mail: [info@dg-mad.dk](mailto: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 nærmere info her.



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

