

## Menu for uge 26 & Velbekomme

### Mandag:

**Varm ret:** Farseret ribbensteg – bagte nye kartofler toppet med ristet svampe – oregano og høvlet parmesan

Risiko for allergener: selleri, sennep, lactose, gluten

### **Det kolde:**

- Karrypocheret kalkunbryst med slaw af pak choi bassertet på sødmælksyoghurt, som du finder på salatbaren.
  - Risiko for allergener: lactose, sennep, selleri,
- Røget Gravede/stegt okseyderlår med ny høstet blomkål i løvstikkepesto samt krydret valnødder
  - Risiko for allergener: sennep, selleri, nødder
- Skinke med en salat af grillet og marineret artiskokker
  - Risiko for allergener: 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

### Tirsdag:

**Varm ret:** Beuf Lindstrøm – bagte rødbeder vendt i mild dijonnaise – persille – kapers og bagte løg i balsamicoglance

Risiko for allergener: lactose, sennep, selleri, soja

### **Det kolde:**

- Asparges vinaigrette med hakket æg
  - Risiko for allergener: æg, sennep, selleri
- Plukket høns – grillet padron i lime og urtesalt – ponzu og sprød salat
  - Risiko for allergener: sennep, selleri
- Hjemmebagt leverpostej med selvsamme agurkesalat
  - Risiko for allergener: gluten, selleri, lactose, 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:** Braisseret oksebov serveret med nye gulerødder med top i brunet smør og hvid trøffelolie – drysset med hakket urter, på salaten i dag får du broccoli i æbleglace, æble i æbleeddike – tørret æbler og syltet søde tranebær

- Risiko for allergener:svovldioxid,sennep,selleri

### **Det kolde:**

- Æggesalat på den lette facon
  - Risiko for allergener:selleri,sennep,æg
- Roastbeef med hjemmeristet løg – remoulade
  - Risiko for allergener:sennep,selleri,lactose
- Pastasalat med røget laks vendt urteolie – soltørret oliven
  - 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
- **Kage/sødt:** Vi finder på noget lækker her

## Torsdag:

• **Varm ret:** Arabisk kalvegryde serveret med ris- baba Ghanoush samt Tabbouleh som du finder på salatbaren i dag  
Risiko for allergener:sesamfrø,lactose,sennep,selleri,soya

### **Det kolde:**

- Charcutteri
  - Risiko for allergener:
    - Skiver af fiskefrikadelle med syrlig urte mayo
- Risiko for allergener:fisk,sennep,selleri,lactose,gluten,æg
  - Kalkunsalat med ærtespirer
    - Risiko for allergener:selleri,sennep,lactose,æg
- 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:** Lasagne som mama laver den – på salaten i dag får salat capresse af 3 slags tomat

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

## **Det kolde:**

- Gravede skinke med rævedressing
- Risiko for allergener: sennep, selleri
- Asiatisk kyllingedelle med syltet agurk og perleløg i chili og koriand
- Risiko for allergener: sennep, selleri, lactose, gluten
- Makrelsalat på den lette facon
- Risiko for allergener: lactose, fisk, selleri, sennep
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- De oste vi holder så meget af serveret med jorbær og druer i Esdragonsukker
- Risiko for allergener:
- **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](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)

