

## Menu for uge 29 & Velbekomme

### Mandag:

**Varm ret:** Mandag får du kyllingeboller Thai style. Yang spicer bollerne op med frisk ingefær og krydderiet five spice, Hun serverer dem glaseret med en Hoisinsauce på sprøde asiatiske grønsager parfumeret med mere ingefær og lidt hvidløg, On the side serverer vi løse ris kogt med lidt citrongræs.

Salaten vi har valgt til din Thairet bliver sprød Kinaradise vendt med en Wasabicreme, anrettet på sprøde salater og toppet med koriander og asiatiske krydderurter.

Risiko for allergener: sesam, sennep, selleri, soja, lactose

#### **Det kolde:**

- Æggekage med sprød flæsk og hjemme lavet ketchup
  - Risiko for allergener: æg, lactose, sennep, selleri
- Tænker vi giver den kolde dame frit slav her i dag
  - Risiko for allergener:
- Havet bugner af røgede Makreller og det skal fejres, Vi serverer en af slagsen med en kraftig tomatchutney og sprød karse
  - 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 af økologisk brød, det ene grovere end det andet

### Tirsdag:

**Varm ret:** Amagerkoteletter m/sawoykål og kartofler

Risiko for allergener: sennep, selleri

#### **Det kolde:**

- Roastbeef med grillet padon og aioli
  - Risiko for allergener: æg, lactose, sennep, selleri
  - Kylling på spyd med karry/ananascreme
  - Risiko for allergener: æg, lactose, selleri, sennep
  - Stegt torskerogn med citron og remoulade
  - Risiko for allergener: fisk, lactose, æg, 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

### Onsdag:

**Varm ret:** Vi hjemmeryger et Svinenakke og steger det med en masse kraftige krydderurter og som garniture har vi tænkt en lun kartoffelsalat a la vinaigrette med grønne asparges, løg og milde krydderurter. Til vinaigretten laver vi en høolie.

Vil du have flere grønsager, så kan du med fordel spise vores grillede gulerødder vendt i løgaske og toppet med marinerede porre og gulerodstoppe fra salatbaren i dag

- **Risiko for allergener: sennep, selleri**

### **Det kolde:**

- Andepaté med vores bagte glaceret nye rødbeder
  - **Risiko for allergener: lactose, gluten, sennep, selleri**
- Der er rigtig tatar og så er der fattigmandstatar, og som det er med mennesker – er det også med tatar, den ene kan være lige så god som den anden, vi byder derfor på et stykke fattigmandstatar af hakket skinke, rå æggeblomme, løg og tomat
  - **Risiko for allergener: æg, sennep, selleri**
- Fiskefilet med remo af den grove slags banket op med hakket drueagurk
  - **Risiko for allergener: fisk, selleri, sennep, gluten**
- 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:** Nu er tuen nået til asien og vi laver en thairat af oksekød, sprøde urter – rigtig mange sprøde urter i en rød karry sauce. Du får de aromatiske Jasminris og rejchips til dit oksekød

Brud af blomkål vendt i en mangochutney serveret på sprøde salater og toppet med syrlige æbler, ærtespiser og knuste peanuts fra dagens salatbar

**Risiko for allergener: sesam, soja, sennep, selleri, skaldyr, peanuts**

### **Det kolde:**

- pålægsbaren byder vi bl.a. andet på en Eventyrsalat (verdenspremiere) der er rørt med en ærtemayonnaise, sprængt oksebryst, asparges og parfumeret med peberrod, der er masser af brøndkarse on the top
  - **Risiko for allergener: æg, lactose, sennep, selleri**
  - Charcutteri med vore egen lækkerier hertil
    - **Risiko for allergener:**
- Den kolde buffet byder på en torskesalat vendt i en hummermayonnaise med grillet squash og dild på toppen
  - **Risiko for allergener: fisk, sennep, selleri, skaldyr**
- 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:** Svinekam stegt med røgede svampe, citron og hvidløg, sværen steges med en timianolie og vi serverer grisen med en art kartoffelgratin og en langtidsbagt tomat med parmesan

Vi tænker, at Pastinakker vendt med rukola, citronolie og rabarber må være perfekt tilbehør til din gris, denne finder du på salatbaren

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

### **Det kolde:**

- *Hva nu den kolde jumfru finder på i dag*
  - **Risiko for allergener: sennep, selleri**
  - *Kalvesteg med mild peberrodscreme*
- **Risiko for allergener: æg, lactose, selleri, sennep**
  - *Æggemad – karse*
  - **Risiko for allergener: æg, sennep, selleri**
- *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)