

Menu for uge 35

Velbekomme

Mandag

Varm ret: Hvedetortillas som du fylder med kyllingekødsauce – avokadocreame – på salaten finder du en slaw af rød spidskål samt det sprøde fra torvet

Det kolde:

- Æg – tomat – purløg
- Oksesteg med kartofler i pesto fra salatbaren
- Krabbesalat rørt med som i gode gamle dage, smagt hp, engelsk sc, Heinz mm
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **En hyldest til det Danske brød:** "Det ene mere groft end det andet"

Tirsdag

Varm ret: Braiseret oksetern skåret i 4x4 serveret i en peanutsbattersauce smagt til med soja og aromatiske krydderier samt masser af sensommerløg, gulerødder fra Samsø, vi serverer her 2 slags ris hertil samt en hjemmegjort chutney on the side

Det kolde

- Frikadelle i skiver med rødkål kogt ind med vores egne risteribs
 - Kalvesteg – remoulade – surt
 - Sol over Gudhjem – æggeblomme – løg – purløg
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **En hyldest til det Danske brød:** "Det ene mere groft end det andet"

ONSDAG

Varm ret: Så tager vi lige et smut til Frankrig nærmer betegnet Paris og bestiller en pariserbøf med hele svineriet

Det kolde:

- Fjerkræspølse med tilbehør
- Bagt Laks med syltet croditte af fennikel og agurk samt dild
 - Grov skinkesalat – cornichon – drys af forårsløg
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing

- Kage/sødt: vi finder på noget lækkert her
- **En hyldest til det Danske brød:** "Det ene mere groft end det andet"

Torsdag

Varm ret: Pasta med kødsovs smagt til med oregano – salvie – hvidløg – svampe og chili

Det kolde:

- Leverpostej med bacon – rødbeder fra egne gryder
- Tør skinke med de sidste og lækre og søde meloner som synger på sidste vers
- Fiskefrikadelle med remoulade banket op med drueagurk, kapers og ravigotte
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **En hyldest til det Danske brød:** "Det ene mere groft end det andet"

Fredag

Varm ret: Oksesteg med flødekartofler banket op med rodgrønt, på salaten finder du i dag en klassiker af en broccolisalat 😊

Det kolde:

- vi finder på noget lækkert alt efter vind og vejr.
 - Clubskinke
 - Tunmousse ano 2017
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **De oste vi holder så meget af:** serveret med det tilbehør vi syntes der egner sig hertil
- **En hyldest til det Danske brød:** "Det ene mere groft end det andet"

**Velkomme
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 kl.10:00, så kunden kan forvente at 3-timersreglen gælder til senest kl.13:00, herefter det kundes eget ansvar for opbevaring mm af det leveret fra Durlevs GourMæt

Dette gælder kun vores kunder der får leveret fra vores køkken i Hvidovre og ikke i vore kantiner

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

Sidste onsdag hentede vi inspiration i Mexico, da vi skulle finde på noget. I denne uge har vi været en tur i Indien for at finde onsdagens varme ret. Du får Butterchicken tilberedt med yoghurt, aromatiske krydderier, tomat og løg. Der er naturligvis Basmatiris og nanbrød on the side. Den hjemmegjorte mangochutney skal du heller ikke snydes for, så den er der selvfølgelig også