

Menu for uge 36

Velbekomme

Mandag

Varm ret: Vi drager forbi det asiatiske køkken og laver stegte ris i soja, oksekød, sesam, peanuts, ingefær, chili som vi fra Europa kan spise det, masser af bløde løg svunget i rørsukker – til denne herlige ret serverer vi on the side en sur/sød chili dip rørt med friskhakket koriand

Det kolde:

- Klassisk hamburgerryg, den der gammeldaws som ikke er sprøjtet – italiensk salat dertil
 - Æggesalat med bacontern du selv kommer på
 - Oksepegepølse med remoulade
- 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: Bøf lindstrøm – kartofler i timian, på salaten finder du kogte rødbeder skåret i gode klodser og vendt i aioli og drysset med kapers, meget velegnet til denne bøf af hakket oksekød

Det kolde

Skinke med spinatterin

- Hønsesalat banket op med karry og de søde lækre ananas der er på torvet
 - Frittet fisk med sauce tatar
- 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: Sprængt kalkun i strimler serveret i en dejlig cremet peberrodssauce – kartofler vendt i persille – på salaten i dag finder du bagte persillerødder i løvstilke

Det kolde:

- Kalveleverpostej med hjemmelavet surt
 - Oksesteg med humus
- Karrysild med hakket æg du selv kan drysse på

- 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: Chili con carne smagt til med kakao- 2 slags bønner karry og et hav af aromatiske krydderier, der serveres løse ris og nan brød, på salaten i dag findes en lækker raita du kan dyppe brødet i

Det kolde:

- Æg med tomat og dijonaise
- Roastbeef med remo og vores egne ristede løg fra de hede gryder
 - Makrel
- 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: Skinke i rød karry/kokossauce – masser af sprøde grøntsager – på salaten finder du bagte gulerødder i chutney og karrybagte mandler

Det kolde:

- vi finder på noget lækkert alt efter vind og vejr.
- Andrilette vendt i spidskål og mormordressing – på toppen pynter vi af med syltet havtorn og rysteribs
 - Lakseroulade med grillet citron
- 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