

Menu for uge 38

Velbekomme

Mandag:

Varm ret: Spanske kødboller af oksekød, vi servere den i en krydret tomatsoUCE drysset med cheddar – pasta i urteolie

Det kolde:

- Peberstegt oksesteg med peber- mayonnaise af Madagaskarpeber
- Dyrlægens natmad med hvad der her hører sig til
- Karrysild vi fylder med tern af danske æbler – drueagurk og hakket æg på toppen
- 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: Endnu et ønske fra en af vore kunder - forloren hare af kalv & gris – bacon drys, maskeret med vildtsauce smagt til med reduktion af ribsgele – gorgonzola samt kalveglace – du får ristet kartofler hertil, mon ikke jægeren laver Waldorfsalat i dag som den kreative

Det kolde:

- Oksekødssalami – remoulade og de sprøde løg hertil
 - Kalkun med figner kogt ind i balsamico
- Rejesalat vendt med hvide bønner – lime – hvidløg
- 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: smørstegt Kyllingekrebinet – pommer i frisk timian – citron – sesam, på salaten i dag finder du broccoli vendt i Goma og drysset med tørsaltet tranebær

Det kolde:

- Friskpillet æg fra de små mejerrier
- Skinke med det grønne fra salatbaren
- Fiskefrikadelle i skiver med en grov remoulade

- 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: Skinke i champignon a la creme – ris pilaw – gele on the side

Det kolde:

- Roastbeef med kold kartoffelsalat toppet op med radise og purløg
 - En lille sandwich
 - Pastasalat med fyld af kebab – rød dressing
- 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: Fredag byder vi på 'A kind off Gullasch' Du kan kende den på smagen, men vi topper retten med Ungarsk salami (noget af det bedste i verden), syltede røde peberfrugter fra egen krukke og kommenstegte løg. On the side får du en mos parfumeret med trøffelolie

Det kolde:

- vi finder på noget lækkeret alt efter vind og vejr.
 - Krabbesalat
 - Charcuteri
- 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"

**Velbekomme
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