

## Menu for uge 52

### Tirsdag

**Varm ret:** Der har sikkert været nok gris på gafflen, vi laver derfor en krydret Mexicansk oksekødspie, servere den med en lækker og fyldig salsa, hvidløgs yoghurt – på salaten finder du en krydret majssalat

- Wienersalat på den lette facon
- paté med rødbeder og surt
- Æg med kaviarmayonnaise
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årsbestemt salat med tilhørende dressing
  - **En hyldest til det Danske brød:** ”mere groft end det andet”

### Onsdag.

**Varm ret :** Helstegt svinemørbrad marskeret med en cremet svampesauce af de svampe vi nu kunne finde på vores afdelingstur til Troldeeskoven, du får smørristede kartofler til, dem vi i køkkenet kalder "Rissolet" On the side på salatbren får du brændt blomkål med ristede hasselnøddeflager – tørsaltet tranebær

- Cülotte med bagt rodgrønt i chutney
- Kyllingespyd med peunutsbuttercreme smagt til med soya vi drysser den med frisk koriand
  - Birkesbagt laks med sauce verte

Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årsbestemt salat med tilhørende dressing

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

### Torsdag.

- **Varm ret:** Kludebøf som da vi gik hjem fra byen i de gamle dage, vi servere den dog med grove kartoffelbåde
    - Wraps med lækkert fyld, vi deler den så den nem at spise
      - Bresaola med trøffelmayonnaise
      - Æggekage bagt med bacon og tomat
  - Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årsbestemt salat med tilhørende dressing
- En hyldest til det Danske brød:** ”mere groft end det andet”

### Fredag.

- **Varm ret:** Kentucky Fried Chicken som du får den på take away restauranterne af samme navn - bare bedre.), som tilbehør fra salatmama en coleslaw, bønner i tomat sauce, krydrede ovnstegte kartofler samt en kold honning-mustard sauce
    - Røget tyndsteg
    - Vi finder på noget lækkert her
    - Frisk pasta – skinke – pesto
  - **De oste vi holder så meget af:** serveret med det tilbehør vi syntes der egner sig hertil
  - Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årsbestemt salat med tilhørende dressing
    - Kransekage godt nytår fra team DG
- En hyldest til det Danske brød:** ”mere groft 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 timersregel:**

**Generel hygiejne:**

Leverandøren forpligter sig til tidligst at transportere maden fra kl.10:00, så kunden kan forvente at 3-timersreglen gælder til tidligst kl.13:00, herfter er det kundes eget ansvar for opbevaring mm

Dette gælder kun vores kunder der får leveret fra vores køkken i Hvidovre

I skal være mere end velkommen til at tage kontakt til os for nærmere info her

