

Menu for uge 6

Velbekomme

Mandag:

Varm ret: Et ønske fra en kunde som bare ikke kan undvære vores boller i karry med fyld af rodgrønt – ris – ristet kokos

- Æg med purløgsmayonnaise og tomat fra salatbaren
- Den mad dyrelægen altid for serveret efter en lang vagt
 - Makrelsalat med hjemmerørt mayonnaise
- 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, basseret på en surdej helt tilbage fra 1813

Tirsdag:

Varm ret: Fra Texas til Toscana, Det var den sommer! eller hvad man nu ville navngive tre måneder med regn og blæst den dag i dag, vi serverer i dag en Toskansk kalvegryde braiseret over et helt døgn som Mama ville gøre det, serverer små ristet kartofler med bagt rosmarin tomat i hak på toppen, drysset med endnu mere rosmarin og persille

Det kolde:

- Frikadelle med rødkål
- Hønsesalat med champignon og karse
- Rejer på humus smagt til med Harisa
- 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, basseret på en surdej helt tilbage fra 1813

Onsdag:

Varm ret: Mexicansk hakkebøf serveret med Huevos Rancheros, et lækkert miks mellem det mexicanske køkken og cowboy køkkenet fra Texas, vi serverer her on the side revet ost, hvidløgs/lime yoghurt rørt med frisk koriander, på salaten i dag finder du en Tex mix salat med majs og chili og endnu mere lime og koriander

Det kolde:

- Skinke med purløgsterrin
- Roastbeef med kold kartoffelsalat rørt på den lette facon
 - Kalkun
- 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 at økologisk brød, basseret på en surdej helt tilbage fra 1813
 - **Kage/sødt:** Vi finder på noget lækkert her

Torsdag:

Varm ret: Svinekam stegt i spegeskinke og oregano, dertil serverer vi knækkede økologiske hvedekerner i pesto og soltørret tomat

Det kolde:

- Lav selv kartoffelmad – tomat – purløg og creme
- Et lækkert fad alt efter det kreative køkken finder på
 - Laksesalat
- 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 at økologisk brød, basseret på en surdej helt tilbage fra 1813

Fredag:

Varm ret: Beuf Bourguignon, klassisk Fransk ret af skært oksebov, champignon, flæsk, timian, gulerødder, perleløg, laurbær og citron, alt dette er kogt ind i en skøn Bourgogne og en kraftig fond, retten følges af en stegt kartoffel i timian

Det kolde:

- Tun som kokken har lyst til at anrette den i dag
- Kyllingepluk med karrydressing du selv kan komme på din mad
 - Leverpostej med surt
- 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
- **Økologi og godt håndværk:** vi serverer her et bredt udvalg at økologisk brød, basseret på en surdej helt tilbage fra 1813

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 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