

## Menu for uge 7

### Velbekomme

#### Mandag:

**Varm ret:** I dag mandag skal i fristes af den historiske ret som vores Italienske kok Angelo vil servere for jer, pasta alla carbonara som i gamle dage var en hyppig spise blandt kulminearbejderne, deraf carbone betyder kul på italiensk – i området omkring Rom, vi laver den med skinke og bacon drys samt et hav af frisk urt på toppen

- Skiver af kalve culotte med bløde løg og surt
  - Kalkun med rødbedehumus
  - Karrysild med æggehak – kapers – dild
- 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:** Tilbage til gode gamle dyder fra kokkebogen og ham der startede med at menuer skulle skrives ud på et menukort, nemlig ingen ringere end Georges Auguste Escoffier, vi banker her en gang bankekød med pommespüre af til jer i dag, servere end asie til

#### **Det kolde:**

- Håndskåret ribbensteg med rødkål
  - Æg med mayonnaise
  - Oksepegepølse med sky og løg
- 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:** Oksekødssauce banket op med masser af aromatiske krydderier, rodgrønt og serveret med øko hvedekerner vendt i

#### **Det kolde:**

- Kalkunsalat smagt til med wasabi
- Æggekage – tomat – purløg – ketchup
  - Saml selv mini stjernesnud
- 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

- **Kage/sødt:** Vi finder på noget lækkert her

**Torsdag:**

**Varm ret:** Skinkeschnitzel, dreng, skysauce a part – ristet pommer

**Det kolde:**

- Lun leverpostej
- Et lækkert fad alt efter det kreative køkken finder på
  - Krabbesalat
- 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:** Kylling – kokosmælk – rød karry – paprika – ingefær – hvidløg – citrongræs, servere retten med løse ris

**Det kolde:**

- Fyldig skinkesalat på den fede facon
- Roastbeef med hvad der her hører sig til
  - Fiskeanretning
- 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](mailto: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](mailto:info@dg-mad.dk)