

Menu for uge 8

Velbekomme

Mandag:

Varm ret: Forloren hare marskeret med vildtsauce – ristet pommer i hasselnødder og enebærstøv, på salaten i dag finder du en kålsalat med syltet æbler og ribsgele

- Æg – tomat og purløg
- Dyrlægens natmad
- Hønsesalat med fyld af 2 slags svampe
- 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: Hakkebøf i pebersauce basseret på Madagaskarpeber – dertil et hav af blandet bagt rodgrønt bestående af jordkokker, selleri, pastinak, gulerod, rødløg samt søde kartofler

Det kolde:

- Vitello som mama laver den
- En god gammeldags klassiker fra den gang vi havde madpakke med i skolen – kødpølse med remoulade, vi laver bare de ristet løg selv.
- Skinkesalat af den grove art, den er naturligvis på den lette facon
- 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: Høns i asparges med 2 stk. tartelet – der kan forekomme enkelte ben da vi bruger plukket kylling og ikke presset industrielt kyllingeprodukt

Det kolde:

- Lun leverpostej med bacon og rødbede
 - Roastbeef med kold kartoffelsalat
- Fiskedeller med remoulade – citron og 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 at økologisk brød, basseret på en surdej helt tilbage fra 1813
 - **Kage/sødt:** Vi finder på noget lækkert her

Torsdag:

Varm ret: Pestogratineret kalkunculotte – lune boghvedekerner – kold pestodip on the side – på salaten i dag finder pestobagt rodgrønt drysset med pinjekerner

Det kolde:

- Rørt paté med syltet nødder – cornichon
 - Charcuteri
- Stenbiddercreme med fyld af masser af hakket rødløg, dild og purløg, smag den på det friskbagte brød i dag
- 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: Lav selv pulled pork burger – chili mayo – tilbehøret finder du på salatbaren

Det kolde:

- Æggesalat med drys af rejer
- Oksesteg med parmesan – persilleolie
 - Kyllingesalami
- 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