

Menu uge 37

Mandag:

Ny fortolkning af cesar salat – ½ hjertesalat dryppet citronolie – kylling – krumme – revet høst – mormor emulsion

Allergener: 3, 7, 9, 10

Grisekæbe på grønkålspesto i rosmainolie – hasselnødekern

Allergener 5, 8, 9, 10

En hyldest til det Danske økobrød, 2 slags couvert brød eller i skiver

Allergener: 1

Den varme sharing ret: Bøf Lindstrøm med bagte rødbeder, knust feta og persilledrys

Allergener: 7, 9, 10

2 slags kreative forarbejdede salater, den ene grovere end den anden

Allergener:

Ost fra de små mejerier

Allergener: 7

Tirsdag:

Fish and chips – aioli – grillet citron

Allergener: 1, 3, 4, 7, 9, 10

Lun kalvepostej – pancetta – svampe

Allergener: 1, 3, 9, 10

En hyldest til det Danske økobrød, 2 slags couvert brød eller i skiver

Allergener: 1

Den varme sharing ret: Overlår af kylling i oreganoglance – hvidløgs bagte persillerødder on the top – lun hvedekernesalat

Allergener: 9, 10

2 slags kreative forarbejdede salater, den ene grovere end den anden

Allergener:

Onsdag:

Bresaula – rød mitzune – ristet mandler – grillet agurk - grøn olie

Allergener: 8, 9, 10

Svinekam stegt over nat – mockra

Allergener: 9, 10

En hyldest til det Danske økobrød, 2 slags couvert brød eller i skiver

Allergener:

Den varme sharing ret: Lagsagne banket op med masser af varme krydderier – frisk pasta – cheddar

Italiensk inspireret bagt rodgrønt hertil

Allergener: 1,9,10

2 slags kreative forarbejdet salater, den ene grovere end den anden

Allergener:

Det søde du kan nyde senerer på dagen: vi finder på en lækker sag

Allergener:

Torsdag:

Kalvesteg pistaciedust – pistaciecreme

Allergener: 7,8,9,10

Økologisk og håndpillet æg – rejesalat

Allergener: 2,3,7,9,10,14

En hyldest til det Danske økobrød, 2 slags couvert brød eller i skiver

Allergener: 1

Den varme sharing ret: *Spanske kødboller i tomatsauce – toppet med tomater og løg i flere farver, ris hertil*

Allergener: 1,3,7,9,10

2 slags kreative forarbejdet salater, den ene grovere end den anden

Allergener:

En hyldest til det Danske økobrød, 2 slags couvert brød eller i skiver

Allergener: 1

Fredag:

Vi finder på noget lækkert og menuen finder i kassen ved leveringen

Allergener:

Vores kolde jomfru finder på noget lækkert her

Allergener:

En hyldest til det danske brød, 2 slags couvert brød det ene grovere end det andet

Allergener: 1

Den varme sharing ret: *Slagter mesteren finder noget godt frem til os, køkkenet finder på noget lækkert her ☺ god weekend*

Allergener:

2 slags kreative forarbejdet salater, den ene grovere end den anden

Allergener:

Fredagsnack

Allergener:

info omkring allergener

- 1. Glutenholdige kornprodukter, dvs. hvede, rug, byg, havre, spelt, kamut eller hybridiserede stammer heraf, og produkter på basis heraf.*
- 2. Krebssdyr og produkter på basis af krebsdyr*
- 3. Æg og produkter på basis af æg.*

4. Fisk og produkter på basis af fisk,
5. Jordnødder og produkter på basis af jordnødder.
6. Soja og produkter på basis af soja.
7. Mælk og produkter på basis af mælk
 - 7a. Laktose
8. Nødder, dvs. mandler (*Amygdalus communis* L.) hasselnødder, (*Corylus avellana*) valnødder (*Juglans regia*), cashewnødder (*Anacardium occidentale*), pekannødder (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranødder (*Bertholletia excelsa*), pistacienødder (*Pistacia vera*), queenslandnødder (*Macadamia ternifolia*) og produkter på basis heraf.
9. Selleri og produkter på basis af selleri.
10. Sennep og produkter på basis af sennep.
11. Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø. Lupin og produkter på basis af lupin.
12. Svovldioxid og sulfitter i koncentrationer på over 10 mg/kg eller 10 mg/liter som samlet SO 2 skal beregnes for produkter, som de udbydes klar til brug, eller som de er re-konstitueret efter fabrikanternes instrukser.
13. Lupin og produkter på basis af lupin.
14. Bløddyr og produkter på basis af bløddyr.

Hvidløg(H) – Svinekød(S) – Vegansk (VG)

Såfremt i ønsker viden eller info omkring allergener, skal i være velkommen til at kontakte Thomas Durlev 20821255 eller mail: info@dg-mad.dk

Information vedrørende 3 timers regel:

Generel hygiejne:

Mad fra Durlevs GourMæt er underlagt Fødevarerstyrelsens 3-timers regel. Det betyder, at maden skal være spist eller kasseret hos jer senest 3 timer efter, at kølekæden er brudt – vi er færdige med maden kl.9:45 og I bør således være færdige med frokosten kl.12:45

Såfremt der pakkes mad ”Too good To Go”, er det kundens eget ansvar.

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

Spanske kødboller i tomat – toppet med tomater i flere farver – blød timian – pasta i urteolie og bagte løg