

## Menu uge 38

### Mandag:

Kyllinge stikker i hot bbq – løgring – chilimayonnaise

Allergener: 1,3,9,10,12

Råmarineret persillerod – ristet svampe – stegt røget bacon – fetacreme

Allergener 7,9,10

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

Allergener: 1

**Den varme sharing ret:** Byg selv cheese burger – med ketchup – sennep – syltet løg – surt – brioche bolle – krydret pommer

Allergener: 1,3,7,9,10

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

Allergener:

Ost fra de små mejerier

Allergener: 7

### Tirsdag:

Sous vide okselårtunge – tomatchrusch banket op med persille og rødløg – tomatiseret bearnaise

Allergener: 3,7,9,10

Vandbakkelse – krabbesalat smagt til med syrnet blomkålsblade – sort sesam og yuzu

Allergener: 1,3,4,7,9,10,11,14

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

Allergener: 1

**Den varme sharing ret:** Kalkun toppet med grillet zucchini og bagt rød peberfrugt – letstuvde friske porre i timian

Allergener: 1,7,9,10

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

Allergener:

### Onsdag:

Æg an cocotte på spinatolie – vild spinat – bacon mayo on the side

Allergener: 3,9,10

Kalv – gulerodshumus smagt til med lime og oregano

Allergener: 7,9,10

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

Allergener:

**Den varme sharing ret:** Kalvedelle – kartofler toppet med hvidløgsbagt padron – fyldig kold salsa hertil

Allergener: 1,3,7,9,10

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:**

Kalkunsalat i en let peberrodscreme – sød ananas  
Allergener: 3,7,9,10

Oksesteg – pesto – grana – kerner – mizune – lige som mama ville lave den  
Allergener: 7,8,9,10

En hyldest til det Danske økobrød, 2 slags couvert brød eller i skiver  
Allergener: 1

### **Den varme sharing ret:**

Allergener: fisketimbale med lun pastasalat og kold dild creme  
Allergener: 1,3,4,7,9,10

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. Krebsdyr 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 illinoiesis* (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<sub>2</sub> 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](mailto:info@dg-mad.dk)

### **Information vedrørende 3 timers regel:**

#### **Generel hygiejne:**

Mad fra Durlevs GourMæt er underlagt Fødevarestyrelsens 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](mailto:info@dg-mad.dk)

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