

Menu uge 47

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

- Håndpillet rejer vendt i lime/hvidløgsmayo – knust rug på toppen

Allergener:

- Salami med oliventapanade, syltet løg og chornichon

Allergener:

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

Allergener:1

Den varme sharing ret:

- Chili con carne, springfyldt med varme krydderier og mørk chokolade, dertil ris, avokado, nachos, cheddar samt yoghurt rørt med springløg og koriander

Allergener:

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

Allergener:

Ost fra de små mejerier

Allergener:7

Tirsdag:

2 slags dagens delikatesse

- Frisk ravioli – ragout af røget bacon og de vilde svampe

Allergener:

- Branade af torsk på chutney

Allergener:

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

Allergener:1

Den varme sharing ret: Æggekage en cocotte bagt med hytteret – kylling – spinat, dertil fyldig mild salsa og smørbagte små pommer toppet med dehydreret sherrytomat i flere farver

Allergener:

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

Allergener:

Onsdag:

2 slags dagens delikatesse

- Bagt laks – caviarcreme og agar agar

Allergener:

- Bagt andelevermousse – syltede druer – druegele

Allergener:

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

Allergener:1

- **Den varme sharing ret:** Pestogratineret gris fra Grambogård – citron/sesambagte søde kartofter, dertil timiansauce kogt på demiglace

Allergener:

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 og her skal i da have en gammeldaws linse

Allergener:

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

- Langtidsstegt roastbeef med alt i tilbehør du selv kan komme på

Allergener:

- Skinke med grøntærtehumus

Allergener:

Den varme sharing ret: Pulled duck – grov bolle – coleslaw – syltet nøgen agurk – rød løg
½ bagekartoffel

Allergener:

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

Allergener: 1

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

Allergener:

Fredag:

2 slags dagens delikatesse

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 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 SO₂ 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