

Menu uge 49

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

- Svinerillette – chornichon – grov dijonnaise – rug
Allergener: 1,9,10 (S)
- ½ Bagt tomat – æggehak i purløgscreme
Allergener: 3,7,9,10

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

Den varme sharing ret:

- Sous vide lår af kylling fra Himmerland stegt som i provence, sauce – grønt saute' af squasch, løg, peberfrugt i persillepesto, hertil bulgur i bruiose
Allergener: 1,8,9,10

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

Ost fra de små mejerier
Allergener: 7

Tirsdag:

2 slags dagens delikatesse

- Kalkun – tapanade – toast
Allergener: 1,9,10
- Kalvesteg med peberød, vores hjemmelavet remoulade samt surt
Allergener: 7,9,10

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

Den varme sharing ret: Paneret svinekotelet toppet med snit ærter – dreng – skysauce, ristet pommer
Allergener: 1,3,4,7,9,10 (S)

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

Onsdag:

2 slags dagens delikatesse

- Friteret kartoffel/chees – skinke toppings med hvidløgsdip
Allergener: 1,3,7,9,10 (H)
- And – chutney – karry ristet mandler
Allergener: 8,9,10

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

- **Den varme sharing ret:** Bolonaise kogt ind i tomat, løg, varme krydderier – spaghetti hertil og parmesan drys on the side
Allergener: 1, 7, 9, 10 (H)

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

Det søde du kan nyde senere på dagen: vi finder på en lækker sag og her skal i da have en gammeldaws linse
Allergener:

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

- Æg an cocotte – spinatemulsion – bacon
Allergener: 3, 9, 10 (S)
 - Vitello som klasisk
Allergener: 4, 7, 9, 10

Den varme sharing ret: Forloren hare – vildtsauce – kartofler stegt i hasselnødder og brunet smør samt timian – syltet pære
Allergener: 1, 7, 8, 9, 10 (S)

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

2 slags kreative forarbejdede 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 forarbejdede 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 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 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