***Menu uge 9***

***Mandag:***

***2 slags dagens delikatesse***

*Klassisk vitello – dog har du selv muligheden for at komme din tunsauce på din langtidsstegt kalv – rugbrødsgrissini hertil*

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

*Clubskinke med aspargessalat – syltet grønne af slagsen on the top*

*Allergener: 3,7,9,10*

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

*Allergener:1*

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

*Mexicansk oksekødspie med låg af cheddar og butterdej – dertil ris, vores chiliguf – samt avokadocreme*

*Allergener: 3,7,9,10*

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

*Allergener: Spørg køkkenet*

*Ost fra de små mejerier*

*Allergener:7*

***Tirsdag:***

***2 slags dagens delikatesse***

*Grøntsagstimbale bagt med bacon – dertil hjemmelavet karryketchup*

*Allergener: 3,7,9,10*

*Maskeret blomkål – rejer – urt*

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

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

*Allergener:1*

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

*Picata stegt kalvekrebinet som de kunne finde på det i Italien, der serveres tortellini i en cremet marsalasauce toppet med grana og gulerødder vendt med olivenolie og frisk oregano*

*Allergener: 3,7,9,10*

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

*Allergener:*

***Onsdag: Klasisk dag***

***2 slags dagens delikatesse***

*Friskpillet æg – tomat – den grønne mayo*

*Allergener: 3,9,10*

*Wienersalat smagt til med ravigot – on the top snit af forårsløg*

*Allergener:3,7,9,10*

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

*Allergener:1*

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

*Hel stegt kylling fra Himmerland – skysauce – surt – hvide pommer – rabarberkompot*

*Allergener: 9,10*

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

*Allergener: Spørg køkkenet*

*Det søde du kan nyde senerer på dagen: vi finder på noget lækkert*

*Allergener:*

***Torsdag:***

***2 slags dagens delikatesse***

*Frokosthakkebøf med bearnaisedip – bagte løg i timian*

*Allergener:3,7,9,10*

*Torskerogn med vores remoulade*

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

***Den varme sharing ret:***

*Langtidsstegt svinekam med flødekartofler vendt med frisk spinat*

*Allergener: 7,9,10*

*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:Spørg gerne køkkenet*

***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:***

*Slagtermesteren 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:*

*Fredagssnack*

*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 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 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 nærmer 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*