***Menu uge 18***

***Mandag:***

***2 slags dagens delikatesse***

*Spansk æggekage bagt med choritzo– toppet med svampe i trøffelolie og lemmon, dertil ramsløgsmayonnaise*

*Allergener:1,3,9,10*

*Oksesteg som mama laver den – kerner – parmesan, oliventapanade on the side og små toast*

*Allergener:1,7,9,10*

*En hyldest til det Danske øko brød*

*Allergener:1*

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

*Kødsovs toppet med bagt rodgrønt – spaghetti vendt i fed olivenolie og en anelse hvidløg/pesto*

*Allergener: 1,8,9,10*

*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***

*Sukker/saltet svinefilet – mild chilimayonnaise rørt med yoghurt*

*Allergener: 3,7,9,10*

*Rejer på spinathumus – grillet lime*

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

*En hyldest til det Danske økobrød*

*Allergener:1*

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

*Overlår af kylling – bagte persillerødder vendt med persille og chiafrø – dertil cremet bygotto vendt med hytteret og små fine urter*

*Allergener:*

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

*Allergener:*

***Onsdag: Klasisk dag***

***2 slags dagens delikatesse***

*Karrysild banket op med æbler, drueagurk samt løg og kapers*

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

*Roastbeef med alt tilbehør i hjemmelavet format*

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

*En hyldest til det Danske økobrød*

*Allergener:1*

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

*Hakkebøf fra Grambogård serveret i løgsauce – bagte løg, towler samt vores surt fra eget sylteri*

*Allergener:7,9,10*

*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***

*Krabbe i avokadocreme*

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

*Kalkun stegt i hoisin – nudler i lækkerrier*

*Allergener:1,5,6,11,9,10*

***Den varme sharing ret:***

*Polled pork – brioche – coleslaw – syltet rødløg – sprød salat – ½ bagekartoffel med iaoli*

*Allergener:1,3,6,7*

*En hyldest til det Danske økobrød*

*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*

*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*