

## **Menu uge 35**

### **Mandag:**

#### **2 slags dagens delikatesse**

*Kylling i en let pebberrodscreme – edamame – dust af hasselnød i brunet smør*

*Allergener: 3,7,8,9,10*

*Tør skinke med parmesangrateret tomat*

*Allergener: 7,9,10*

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

*Oksekødsgrøde med fyld af pølse – svampe – bagte rødløg egen skal on the top – blød timian*

*Duftende ris hertil*

*Allergener: 7,9,10*

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

*Allergener: Spørg køkkenet*

*Ost fra de små mejerier*

*Allergener: 7*

### **Tirsdag:**

#### **2 slags dagens delikatesse**

*Æg med avokadospread toppet med springløg og sort sesam*

*Allergener: 3,7,9,10,11*

*Peberstegt okseinderlår med madagaskapebercreme*

*Allergener: 3,7,9,10*

*En hyldest til det Danske øko brød – i dag med masser af kerner*

*Allergener: 1*

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

*Gris stegt på ben over nat i oliventapanadec – kartofler i flødeostcreme og persillepesto on the top*

*Allergener: 7,9,10*

*En hyldest til det Danske øko brød – i dag med masser af kerner*

*Allergener: 1*

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

*Allergener: Spørg køkkenet*

### **Onsdag: Klasisk dag**

#### **2 slags dagens delikatesse**

*Frikadelle som fra slagter Bent i Hobro – rødkål fra eget sylteri*

*Allergener: 3,7,9,10*

*Tomat – kartoffel – mayonnaise – karse i store mængder*

*Allergener: 3,9,10*

#### **Den varme klassiske ret:**

*2 stk. tartelet med høns i asparges og persilledrys*

*Allergener: 1,7,9,10*

*En hyldest til det Danske øko brød, i dag hævet over 2 dage på en lækker surdej*

Allergener:1

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

Allergener: Spørg gerne køkkenet

Det søde du kan nyde senerer på dagen: HUSKEKAGE nam nam

Allergener:

**Torsdag:**

**2 slags dagens delikatesse**

Fiskefrikadelle rørt med porrer og dild – dertil sauce tatar

Allergener:3,4,7,9,10

Kalv – basilikum – tør ost – balsamicoglace

Allergener:7,9,10

**Den varme saml selv:**

Mexicanske udgave af en burger. Du får den i en bolle med Romainesalat, friske skiver af bøftomat, syltede rødløg, en guacamole On the side ovnbagte kartofler med mexicanske krydderier, cheddarost og salsa

Allergener: 1,3,7,9,10

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**

En kundes ønske

Allergener:

Køkkenchefens GourMæt anretning

Allergener:

**Den varme sharing ret:**

Slagtermesteren finder noget godt frem til os, køkkenet finder på noget lækkert her © god weekend

Allergener:

Vi hylde de Danske melsorter i vores hjemmebakte madbrød

Allergener:1

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

Allergener: Spørg gerne køkkenet

Fredagssnack

Allergener: Spørg gerne køkkenet

**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 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 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*