

Menu uge 37

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Skinke med esdragonemultion

Allergener: 3,7,9,10

Kalv – bitre salater – ribsglace – knuste mandler

Allergener: 8,9,10

Den varme sharing ret:

Kalkun stegt i brun farin, sennep, oregano, rosmarin og timian, dertil cremet polenta rørt med spinatolie og hvidløg samt citron

Allergener: 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

Æg en cocotte toppet med parmesan og garneret med sherrytomat i flere farver vendt med basilikum

Allergener: 3,9,10

Rørt paté som i det franske – serveret med surt som de ville gøre det

Allergener: 7,9,10

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

Allergener: 1

Den varme sharing ret:

Panang Curry simregryde af oksekød i clucks – løg – bagt peberfrugt – cashewnødder – koriand – kokosmælk

Vi serverer duftende ris med kefirblade

Allergener: 7,9,8,10

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

Allergener: 1

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

Allergener: Spørg køkkenet

Onsdag: Klasisk dag

2 slags dagens delikatesse

Flæskesteg – rødkål – og vores sprøde sværd on the side

Allergener: 9,10

Æggesalat – karse

Allergener: 3,7,9,10

Den varme klassiske ret:

Luksus udgaven af Biksemad, naturligvis smager vi den til med worcestershire sauce - Heinz, on the side rødbeder, persillehak – bearnaiscreme

Allergener:3,7,9,10

En hyldest til det Danske økobrød, 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: kage nam nam

Allergener:

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

Spanske kødboller af okse i en cremet tomat dip – parmesan og sol tomat – urt

Allergener:1,7,9,10

Høns i wasabicreme – wasabidust – misokarse

Allergener:3,9,10

Den varme saml selv:

Chili con carne smagt til med mørk chokolade – spidskommen – kanel og ellers alle de dejlige varme krydderier, lidt yoghurt og chiliguf får du med

Allergener: 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:

Køkkenschefens 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. 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 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

Spanske kødboller i tomat – toppet med tomater i flere farver – blød timian – pasta i urteolie og bagte løg