

Menu uge 38

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Sprængt/røget kyllingebryst – hjemmelavet æblechutney

Allergener: 9,10

Gris – med creme på base af grillet artiskokker og olivenolie samt salvie

Allergener: 7,9,10 (S)

Den varme sharing ret:

Ristet oksekød fra Himmerland kogt ind med kokosmælk, en anelse chili, ingefær, hvidløg samt små fine urter

Dertil bagt rodgrønt i lime og sesam og toppet med springløgshak

Allergener: 9,10,11 (H)

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

Oksesteg med bagte rødbeder i solbærglace og toppet med røget mandler

Allergener: 8,9,10,

Spansk æggekage – ristet choritzio – fyldig salsa

Allergener: 3,7,9,10 (S)

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

Allergener: 1

Den varme sharing ret:

Sous vide andelår i sur/sød sauce – stegte ris

Allergener: 7,9,10,12 (H)

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

Klassisk cremet hønsesalat af de gode høns vi har i det Danske land

Allergener: 3,7,9,10

Roastbeef – peberrod – pickles – surt – hjemmeristet løg

Allergener: 1,3,7,9,10

Den varme klassiske ret:

Et kundeønske, brændene kærlighed som vi kender den

Allergener: 7,9,10 (S)

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: kage nam nam

Allergener:

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

Gris stegt i Herbes Provence – citronglace – dehydreret tomat i rosmarin

Allergener:9,10(S)

Kalv stegt over nat – svampemayo af ristede årstidens svampe smagt til med æblecidereddike

Allergener:3,9,10

Den varme ret

Boller i karry med ris, kokos, rosiner og æbletreen

Allergener: 3,7,9,10 (S)

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 hylder 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