

Menu uge 45

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Oksessteg – rocculapesto på græskarkerner – parmesan

Allergener: 7,9,10

Peberstegt kylling med kørvelaioli

Allergener: 2,7,9,10

Den varme sharing ret:

*Vi starter ugen op med boller i grøn karry og kokosmælk,
On the side serverer vi ris og en chutney kogt på dadler og en smule chili*

Allergener: 9,10 (S)

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

Ost fra de små mejerrier

Allergener: 7

Tirsdag:

2 slags dagens delikatesse

Fiskedelle med sauce tatar

Allergener: 1,3,4,7,9,10

Skinke med avokadospread

Allergener: 1,7,9,10 (S)

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

Allergener: 1

Den varme sharing ret:

Spanien er bl.a. kendt for deres solmodne rødvine, deres kraftige oksekødspølser og tyrekalve der nedlægges af stolte torero'er i tyrefægterarenaen. Alt det og meget mere er ingredienserne til vores spanske kalveragout, som vi serverer med en ligeså spansk kartoffeltortilla bagt med lidt ost på toppen

Allergener: 1,3,7,9,10

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

Æggekage – bacon – tomat – purløg – ketchup

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

Hjemmelavet rejesalat med suppehorn

Allergener: 1,3,7,9,10

Den varme klassiske ret:

150 gr. Pariser bøj fra det frie landbrug – smørristet brød og alt det lækre tilbehør
Allergener: 1,3,7,9,10

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 senere på dagen: Vi finder på noget top lækkert, måske det bliver en retro !!
Allergener:

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

Asiatisk hønsesalat med fyld af frisk mango – springløg – rødløg og pok choy – drys af wasabisesam
Allergener: 3,7,9,10

Lakseterine med kaviar/dild creme
Allergener: 3,4,7,9,10

Den varme klassiske ret:

Vi skal i det italienske hjørne. Du får en svinekam a la Saltimbocca. Vi pakker grisen ind i parmaskine og
salvie og stykker af italiensk salami.

Dertil cremet bygotto med fyld af revet squash
Allergener: 1,3,7,9,10 (S)(H)

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 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 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 OM KRING 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