

Menu uge 46

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Skinke – trøffelglace – urt
Allergener: 9,10 (S)

Bresaula – rocculacreme
Allergener: 3,7,9,10

Den varme sharing ret:

Vi lægger ud med inspiration fra det græske køkken. Du får en kylling rubbet godt og grundigt ind i aromatiske krydderier fra selv samme køkken. Kyllingen steger vi på auberginer og peberfrugter og serverer fuglen med en cous cous vendt med frisk mynte og bagte tomater. On the side får du en tzatziki rørt med citronsaft, olivenolie og hvidløg - samt agurk sæföli

Allergener: 1,9,10(H)

*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

Torskesalat garneret med rødbeder i lime og dild
Allergener: 3,4,7,9,10

Æg med svampemayonnaise – ny karse
Allergener: 3,9,10

*En hyldest til det Danske øko brød – i dag med masser af kerner
Allergener: 1*

Den varme sharing ret:

*Fra det græske køkken skal vi en tur mod nord og vest - nærmere betegnet det amerikanske køkken, hvor Sparrerijs ikke er et sjældent syn. Du får dem sovset ind i en barbecue sauce, og som tilbehør serverer vi en coleslaw, ovnbagte kartofler skåret i både samt en chilimayonnaise
Allergener: 3,7,9,10,12 (S)*

*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

Roastbeef med kold kartoffelsalat

Allergener: 3,7,9,10

Kalkun med italiensk salat

Allergener: 3,7,9,10

Den varme klassiske ret:

Kogt hamburgerryg – Grønlangkål – Brunede kartofler

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

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

Allergener:

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

Flank steak med Pico de Gallo

Allergener: 9,10 (H)

Thai deller med thaiinspireret agurksalat

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

Den varme klassiske ret:

Torsdagens varme ret kunne næsten være dansk, har nemlig på fornemmelsen, at den serveres lige så ofte på et dansk aftensmadsbord, som den gør det på et italiensk. Der er naturligvis tale om lasagnen. Vi bager den med oksekød, urter og en bechamelsauce og topper med revet mozzarella. Har vi tid prøver vi at bage et hjemmelavet hvidløgsbrød til, og på salaten i dag laver vi en klassisk tomat-mozzarella salat til

Allergener:1,7,9,10

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:

Køkkencheffens 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 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