

## Menu uge 47

### Mandag:

#### 2 slags dagens delikatesse

Okse sous vide med kold bearnaisecreme smagt til med brunet smør og trøffelolie

Allergener:

Æg med caviracreme banket op med dild

Allergener:

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

Overlår af kylling stegt i sesamolie, lime og honning – toppet med bagte rødløg i selvsamme marinade

Bagt rodgrønt i chutney og drys af wasabisesam

Allergener:

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

Skinke – melon

Allergener:

Salat af laks – asier – syltet løg og æbler

Allergener:

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

Allergener:1

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

Oksedeller i cremet spinat/basilikumsauce – perlebyg i hvidløg citron

Allergener:

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

Karrysild – æg

Allergener:

Kalkunsalat i peberrod – karse

Allergener:

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

Biksemad – bearnaise – rødbeder

Allergener:

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**

Kalv med gulerods/græskar tzatiki smagt til med æblecider

Allergener:

And a la orange – fermenteret brombær

Allergener:

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

Grisekæber – bagt mos med parmesanrasp – surt hertil

Allergener:

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 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 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](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*