

## **Menu uge**

### **Mandag:**

#### **2 slags dagens delikatesse**

Torskerognssalat – håndpillet rejer vendt i dild – lime – hvidløg

Allergener: 2,3,4,7,9,10,14 (H)

Filet af svinekød med oliventapanade

Allergener: 9,10

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

Allergener:1

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

Mexicansk kyllingebryst med chutney, serveret med grønne ris, tomat og urter

Allergener: 3,7,9,10,12 (S)

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**

Cesar salat – kylling – croutons – dressing

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

Lav selv bruschetta med pesto og bresaola

Allergener:1,7,8,9,10

En hyldest til det Danske økobrød

Allergener:1

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

Pikante koteletter i fad med chorizo - bulgur vendt i solsikkekernepesto samt grov salat

Allergener:1,3,7,8,9,10 (H)

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

Allergener:

### **Onsdag: Klasisk dag**

#### **2 slags dagens delikatesse**

Skinkesalat banket op med spøde sommerløg

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

Æg og tomat med masser af karse og mayonnise

Allergener: 3,9,10

En hyldest til det Danske økobrød, i dag hævet over 2 dage på en lækker surdej

Allergener:1

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

Langtidsstegt kalvesteg serveret med kartoffelmos og glaseret løg og gulerødder

Allergener:7,9,10

2 slags kreative forarbejdet salater, den ene grovere end den anden  
Allergener: Spørg køkkenet

Det søde du kan nyde senerer på dagen: vi finder på noget lækkert  
Allergener:

### **Torsdag:**

#### **2 slags dagens delikatesse**

Klassisk tatar – ristet kapers – dijonnaise – syltet rødløg – karse i store mængder  
Allergener: 3, 7, 9, 10

Serranoskinke med balsamicoglace og drys af ristede rugbrød  
Allergener : 1, 9, 10, 12

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

Vinterwok med kalkun med fennikel, gulerødder, champignons, peberfrugt og nudler  
Allergener: 1, 3, 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**

Vi finder på noget lækkert og menuen finder i kassen ved leveringen  
Allergener:

Køkkenchefens GourMæt anretning  
Allergener:

Vi hylder de Danske melsorter i vores hjemmebakte madbrød  
Allergener: 1

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

Slagtermesteren finder noget godt frem til os, køkkenet finder på noget lækkert her 😊 god weekend  
Allergener:

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

Fredagssnack  
Allergener:

#### **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*), queenlandnødder (*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*