

Menu uge

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Lufttørret okseinderlår rullet om tør ost og pikeret med roculapesto

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

Rejer og edaname vendt i en hjemmelavet Thousand Island dressing smagt til med mild cayenne, frisk rød peberfrugt samt en anelse hvidløg

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

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

Allergener:1

Den varme sharing ret:

Sprængt/røget og glaseret kalkunculotte – chutney bagt rodfrugter med karryristet mandler og drys af rødløgs/springløgshak

Allergener: 9,10 (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

Kylling vendt i wasabicreme – weasabidust on the top

Allergener: 3,7,8,9,10

kalv – spinathumus

Allergener:9,10

Den varme sharing ret:

Krydderstegt svinekam over nat – gratineret flødekartofler toppet med rasp

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

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

Allergener:

Onsdag: Klasisk dag

2 slags dagens delikatesse

Håndrørt delle – rødkål og surt fra eget sylteri

Allergener: 9,10(S)

Æggesalat på den lette facon – purløg i rå mængder

Allergener: 3,7,9,10

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

Allergener:1

Den varme klassiske ret:

Hakkedbf med blødeløg – skysauce – smørristet pommer

Allergener: 7,9,10

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

Allergener: Spørg køkkenet

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

Allergener:

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

Lagtidsbagt tomat i rosmarin – toppet med aioli og bagt parma

Allergener: 7, 9, 10

Anderillette – ristet rugbrød – syltet rødløg – poppet kapers

Allergener : 1, 3, 7, 9, 10

Den varme sharing ret:

Mexicanske pandekager – avokadosmørrelse – chiliristet majs – grønt fra salaten

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

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

Allergener:

Køkkenschefens 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*), 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