

Menu uge 19

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Stegt kamfilet i chipotle og ahornsirup – dertil svampe i sur/sød-soja dip samt springløg

Allergener: 9,10(S)

Lav selv bruchetta af oliven/basilikumtapennade - oksesteg - tør ost

Allergener: 7,9,10 (H)

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

Allergener:1

Den varme sharing ret:

Marokkansk inspireret kyllingeragout toppet med dadler og rosiner ,lun couscous i gurkemeje, yoghurt rørt med olivenolie og citron

Allergener: 7,9,10 (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

Æg en cocotte – tomatsalsa

Allergener: 3,9,10 (H)

Kalkun – rødbedehumus

Allergener: 9,10 (H)

Den varme sharing ret:

Sovs videt svinemørbrad – knuste kartofler med frisk spinat – cheddar og fed olivenolie

Allergener: 7,9,10 (S)

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

Allergener:

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

Allergener:1

Onsdag: Klasisk dag

2 slags dagens delikatesse

Klassisk skinkeslat – karse – løg – hjertesalat

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

Roastbeef – sur/sød peberrodssalat – pickles

Allergener: 7,9,10

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

Allergener:1

Den varme klassiske ret:

Lørdagskylling og så på en onsdag, ristet pommer – surt – remoulade – dagens salat er naturligvis en klassisk mormorsalat med dressing

Allergener: 3,7,9,10

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

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

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

Krydretegt ribbensteg – rødkål i balsamicoglase og figner
Allergener: 9,10 (S)

Kalkunsalat smagt til med peberrod og drys af wasabidust
Allergener: 3,7,9,10

Den varme sharing ret:

Grove fiskefrikadeller – 2 stk. pr. person, kogte kartofler med grønkål, Tartarsauce og citron
Allergener: 3,4,7,9,10

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 kundens ønske til i dag – kom gerne med dit
Allergener:

Køkkenchefens GourMæt anretning
Allergener:

Vi hylder de Danske melsorter i vores hjemmebagte 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 SO₂ 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