

Menu uge 20

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Salami Milano med rocula granola i def olivenolie

Allergener: 7,9,10 (S)

Langtidsstegt kalkun cuvette på lune syltede grøntsager – grøn aioli hertil

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

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

Allergener:1

Den varme sharing ret:

Lasagne af okse, tomat, løg, gulerødder, merian og sauce mornay – toppet med frisk parmesan

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

Økologiske æg med pimentmayo basseret på grillet rød peber

Allergener: 3,9,10

Tør skinke med dehydreret 1/2 tomat toppet med pesto

Allergener: 9,10 (S)

Den varme sharing ret:

Jerk marineret kyllingelår med lime, honning og ingefær, ris med bønner og snit af sukkerærter, dertil

Chimichurri

Allergener: 9,10

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

Gammeldaws rulledreng med italiensk salat – løg

Allergener:

Æg – tomat og mayo – karse

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:

Kødsovs med mos og surt

Allergener: 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

Laksesalat toppet med fenikkelcruditte i citron og dild

Allergener: 3,4,7,9,10

Oksesteg – fyldig salsa

Allergener: 9,10

Den varme sharing ret:

Vellouté med hønsekød, jordskokker og perleløg, Lune tarteletter

Allergener: 1,3,7,9,10

En hyldest til det Danske økobrød

Allergener:1

2 slags kreative forarbejdede 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:

Køkkencheffens 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 forarbejdede 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

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