

Menu uge 21

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Æg – tomat – purløg – yoghurt dressing
Allergener: 3,7,9,10

Skinke med dijonnaise rørt med esdragonolie
Allergener:9,10

En hyldest til det Danske øko brød – i dag med masser af kerner
Allergener:1

Den varme sharing ret:

Kylling overlår stegt med hoisin og toppet med chili og forårsløg, Daikon og gulerod syltet med ingefær
dampet ris med limeblade
Allergener:9,10,11

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

Oksesteg med bearnaisedip
Allergener: 3,7,9,10

Kalkun med gulerodstzatziki
Allergener: 3,7,9,10

Den varme sharing ret:

Æggekage med purløgspesto, svampe og syltet rødløg, Kogt skinke, fyldig salsa herertil
Allergener:3,7,9,10

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

Klassisk krabbesalat på den lette facon
Allergener:2,3,7,9,10

Dyrelægnes natmad
Allergener:

En hyldest til det Danske økobrød, i dag hævet over 2 dage på en lækker surdej
Allergener:1

Den varme klassiske ret:

Hakkebøf, løgsauce og pommes samt 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 senerer på dagen: vi finder på noget lækkert

Allergener:

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

Reje/bønnesalat toppet med urter

Allergener: 2,3,7,9,10

Kalvesteg med parmesancreme rørt med salvie olie

Allergener: 7,9,10

Den varme sharing ret:

Ragu bianco – kalkun, svampe, løg, selleri, gulerod og hønsefond Pasta penne vendt med oliven olie Persille pesto

Allergener: 7,9,10,12

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:

Køkkenschefens 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 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

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