

Menu uge 39

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Rørt Pate' med ristet hasselnød – cornichon

Allergener: 7,8,9,10

Oksespidsbryst – peberrodsfløde med drys af løgstøv

Allergener: 7,9,10

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

Allergener: 1

Den varme sharing ret:

Stir fry med kalkun, nudler, broccoli, gulerod, spidskål samt rødkål og rødløg, vendt med mild marinade, toppet med rå marineret champignon, sesam og grønkål

Allergener: 3, 9,10

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

Sprøde bitre salater – ¼ æg – tun – vinaigrette med purløg og kapers on the side

Allergener: 3,4,9,10

Oksesteg – trøffel/limeolie – salvie – knust feta

Allergener: 7,9,10

Den varme sharing ret:

Kylling Diablo overlår i krydret grov sennepssauce, serveret med farvede bagte gulerødder i oregano og citron

Allergener: 7,9,10

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

Allergener:

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

Allergener: 1

Onsdag: Klasisk dag

2 slags dagens delikatesse

Farsbrød af okse – ribsgele – Waldorff

Allergener: 1,3,7,9,10

Krabbesalat i rød dressing som på ørene

Allergener: 2,3,7,9,10

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

Allergener: 1

Den varme klassiske ret:

Stroganoff af oksestrimler med gulerødder, perleløg, champignon og fløde. Toppet med finthakket persille og bacon – bagt mos

Allergener: 7,9,10

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

Allergener: Spørg gerne vores køkkenet

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

Allergener:

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

Æggesalat med suppehorn – kaviar

Allergener: 3,7,9,10

Kylling deller – raita

Allergener: 1,3,7,9,10

Den varme sharing ret:

Asiatisk pulled pork med rødløg og rød spidskål, – ris kogt med ristet sesam og toppet med mild rød chili

Hoisin dip

Allergener: 9,10,11

En hyldest til det Danske brød

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 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 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