

Menu uge 40

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Kalkun salami – svamperemoulade med kørvel

Allergener: 9,10

Okse – ærtespread

Allergener: 9,10

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

Allergener:1

Den varme sharing ret:

Biksemad med stegt svinenakke i Engelsk sauce, tabasco, ketchup, toppet med bacon og løg. Hertil syltet rødbeder – bearnaise

Allergener: 7,9,10

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

Æg – aspargesmayonnaise rørt med yoghurt

Allergener: 3,7,9,10

Kalveroulade – krydret gulerods/lime humus

Allergener:9,10

Den varme sharing ret:

Panang Karry med kylling i tern, auberginer, squash, peberfrugt, spinat, bambusskud og lime blade og kokosmælk – løse ris i kefir

Allergener: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

Peberkalv – pebermayonnaise

Allergener:3,7,9,10

Kylling med karry/ananas creme

Allergener: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:

Porchetta – stuevde kartoffel med grønkål
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

Krydret skinke - syltede svampe og stegte svampe, shiso og sesam
Allergener:9,10,11

Okse – spinathumus
Allergener:9,10

Den varme sharing ret:

Kalkun korma med kål, porrer og koriander – ristede kerner
Dampede ris med citrongræs
Allergener: 7,9,10

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 hylde 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