

Den varme vegetarret:

uge 11

Mandag:

Blomkål el diablo stegt i rasp, sennep og timian – kartoflerne i citron og parmesan – der serveres kold persillepesto hertil

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

Tirsdag:

Vietnamesisk bønnegryde med glaskål og gulerod samt løg – bulgur toppet med frisk korinad – persille og rød chili i det rolige

Allergener: 1,3,7,9,10

Onsdag:

Bønnegryde med et hav af porrer og gulerod – rispilaw hertil

Allergener: 7,9,10(H)

Torsdag:

Biksemad af kartofler, løg, stegt rodgrønt – sauce ketup og hjemmesyltede rødbeder

Allergener: 7,9,10

Fredag:

Bagt butternotsquasch glaseret i soja - Sweet potato - Syltede drueagurker med jalapeno

Allergener: 9,10

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), 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

Spanske kødboller i tomat – toppet med tomater i flere farver – blød timian – pasta i urteolie og bagte løg