

Ugemenu 35

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Oksespidsbryst – hjemmelavet pickles – peberrodscreme

Allergener: 7,9,10

Gris – grana – pesto – ristet solsikkekerner

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

Den varme sharing ret:

Kalkun stir fry – ris med urter

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

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

Allergener: spørg gerne vores team

En hyldest til det Danske brød

Allergener: 1

Ost:

Lækre oste fra de små mejerier serveret med kompot eller marmelade

Allergener: 7

Tirsdag:

2 slags dagens delikatesse

*Rosa stegt dansk okse med sprøde og karamelliserede jordkokker garneret
med gule morgenfruer*

Allergener: 9,10

*Variation af røgede, sauterede og syltede svampe på en bund af lollandske bælgfrugter
og en aromatisk misocreme – bacon*

Allergener: 1,3,6,7,9,10 (S)

Den varme sharing ret:

Kalvecrebinet i mild pebersauce med fyld af rød peberfrugt – rodfrugtemos

Allergener: 1,3,7,9,10

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

Allergener: spørg gerne vores team

En hyldest til det Danske brød

Allergener: 1

Onsdag: Klasisk dag

Krabbesalat toppet med rejer

Allergener: 2,3,4,7,9,10

Æg – med tomat – mayonnaise
Allergener: 3,9,10

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

Den varme klassiske ret:

Stegt flæsk – persillesauce – hvide pommer
Allergener: 1,7,9,10 (S)

2 slags kreative forarbejdet salater, den ene grovere end den anden
Allergener: Spørg gerne vort køkken

Det søde du kan nyde senere på dagen
Allergener:

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

Torskerogn – sauce tatar
Allergener: 3,7,9,10

Spansk ægge/kartoffelsalat (baseret på avokadocreme)
Allergener:3,7,9,10

Den varme sharing ret:

Kylling i karry, kokokmælk, spidskommen, chili samt hvidløg – ris
Allergener: 7,8,9,10 (H)

2 slags kreative forarbejdet salater, den ene grovere end den anden
Allergener:Spørg køkkenet

En hyldest til det Danske brød
Allergener:1

Fredag:

Laksalat af røget og fersk laks med fyld hvide bønner og dild
Allergener: 3,4,7,9,10

Kalkun med gulerodstzatici
Allergener: 3,7,9,10 (H)

Den varme shaing ret:

Pita med kyllingkebab banket op med peberfrugt og løg – humus – salat fra baren:
tomat, agurk, iceberg samt homemade chiliolie
Allergener: 1,3,7,9,10 (H)

En hyldest til det Danske brød
Allergener: Spørg køkkenet

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

Allergener: Spørg gerne køkkenet

Fredagssnack

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