

Ugemenu 36

**Mandag:**

**2 slags dagens delikatesse**

*Grov æggesalat i karry – drueagurk – springløg*

*Allergener: 3,7,9,10*

*Kogt skinke – ajvarhumus*

*Allergener: 9,10,11 (S)*

**Den varme sharing ret:**

*Kødsauce hakket kalvekød – pasta pyntes med cherrytomat og grana*

*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*

**Ost:**

*Lækre oste fra de små mejerrier serveret med kompot eller marmelade*

*Allergener: 7*

**Tirsdag:**

**2 slags dagens delikatesse**

*Reje/bønnesalat med med syltige grønne æbler*

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

*Dyrelægens med alt hvad der her hører sig til*

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

**Den varme sharing ret:**

*Lobes coves – bagte løg on the top*

*Allergener: 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**

*Klassisk wienersalat*

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

*Torskerogn – remoulade – citron og dild*

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

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

*Allergener: 1*

***Den varme klassiske ret:***

*Hakkebøf – bløde løg – champignon – bagt mos – hjememsyltede rødbeder i tern*

*Allergener: 3,7,9,10*

*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**

*Grillet fladbrød – humus – slice okse*

*Allergener: 1,3,7,9,10,11*

*Kalkun med pikant cheese creme garnet op med rød peberfrugt og nøgen agurk*

*Allergener: 3,7,9,10*

***Den varme sharing ret:***

*Grill kølle af gris i bqq – ½ majscolbe i persille/hvidløgsmør*

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

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

*Allergener: Spørg køkkenet*

*En hyldest til det Danske brød*

*Allergener: 1*

**Fredag:**

*Tør skinke – blommer – rucola – grana – balsamicoglace*

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

*Rosa stegt kalvecuvette – bearnaiscreme smagt til med trøffelolie og esdragonolie  
on the top*

*Allergener: 3,7,9,10*

***Den varme shaing ret:***

*Langtidsbraisseret svinebryst i rosmarin, citron og hvidløg – ovnstegte kartofler og  
tzatiki*

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

*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 SO<sub>2</sub> 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](mailto: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](mailto:info@dg-mad.dk)