

Ugemenu 39

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Æg, springløg og radise i avokadocreame

Allergener: 3,7,9,10

Riliette af gris – grov sennep og syltede grønt on the side

Allergener: 9,10 (S)

Den varme sharing ret:

Kyllingelår i karry, kokosmælk, ingefær og limeblade – hvedekerner med urter

Allergener: 1,7,8,9,10

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

Clubskinke – tomatiseret trøffelcreme

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

Okse – arbikoser – ruccula – tør ost – glace

Allergener: 7,9,10,12

Den varme sharing ret:

Gratineret pasta i tortellini – kylling – pesto – tomat – løg

Allergener: 1,3,7,8,9,10 (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

Onsdag: Klasisk dag

Rejesalat med håndpillet æg

Allergener: 2,3,7,9,10

Spegepølse med mager grov remoulade banket op med kapers og drueagurk samt vorers hjemmeristede løg
Allergener: 1,3,7,9,10 (S)

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

Den varme klassiske ret:

Hakkebeuf i peberflødesauce – glaceret løg – pommer
Allergener: 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

kalv stegt i tarco – humus
Allergener: 9,10,11

Krabbesalat med edanammebønner
Allergener: 2,3,7,9,10

Den varme sharing ret:

Kyllinge bolognese banket op med squasch, løg og gulerod samt alle de varme krydderier, dertil pasta piri piri olie og oregano

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

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

En hyldest til det Danske brød
Allergener:1

Fredag:

Quiche med peperoni
Allergener: 1,3,7,9,10 (S)

Pebermakrel med peberrodscreme – citrondust
Allergener: 3,4,7,9,10

Den varme shaing ret:

Chili con carne – nannbrød – creme fr.
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 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