

*Den varme vegetarret uge 36*

*Mandag:*

*Sin sauce af hakket rodgrønt – pasta - pyntes af med cherrytomat og grana  
Allergener: 1,3,7,9,10*

*Tirsdag:*

*Musakka med kartoffel, aubergine og plantebasseret bechamel  
Allergener: 1,9,10*

*Onsdag:*

*Plantebøf – bløde løg – champignon – bagt mos - hjememsyltede rødbeder i  
tern  
Allergener: 1,3,7,9,10*

*Torsdag:*

*Bage kartoffel i bbq – majsokolbe i persille/hvidløgsrør  
Allergener: 7,9,10 (H)*

*Fredag:*

*Grillet selleri i rosmarin, citron og hvidløg – ovnstegte kartofler og tzatiki  
hertil  
Allergener: 3,7,9,10 (H)*

*1. Glutenholdige kornprodukter, dvs. hvede, rug, byg, havre, spelt, kamut  
eller hybridiserede stammer heraf, og produkter på basis heraf.*

*2. Krebssdyr 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)

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