

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Oksespidsbryst braiseret over nat - wasabicreme - skovsyrer
Allergener: laktose, æg

Skinkesalat med svampe, blegselleri, løvstikke - syltede rødløg
Allergener: Sennep, selleri, laktose, æg

Den varme sharing ret:

BBQ stegt hel kylling - krydret kartoffel
Allergener:

Den lette salat:

Selleri carpaccio - trøffelolivenolie - ruccula - tør ost
Allergener: vegansk

Den lidt grovere og fyldige salat

Cole slaw på den fede måde - toppet med grønkål i limeolie og citrondust
Allergener: Selleri, sennep, laktose

En hyldest til det Danske brød
Allergener: Gluten (vegansk)

Ost:

Lækre oste fra de små mejerrier serveret med kompot eller marmelade
Allergener: laktose

Tirsdag:

2 slags dagens delikatesse

Fiskefrikadelle med sauce tatar
Allergener: laktose, selleri, sennep, æg

Okseculotte - rygeostcreme banket op med radisser og purløg
Allergener: Sennep, selleri, laktose, æg

Den varme sharing ret:

Sousvide svinenakke - bagekartoffel - tzatiki
Allergener: lactosefri, glutenfri, sennep, selleri

Den lette salat:

Bitre salater - avokado - vinaigrette
Allergener: selleri, sennep

Den lidt grovere og fyldige salat

Marineret glasnudler - grønt og koriander samt sesam
Allergener: selleri, sennep, selleri, soja

En hyldest til det Danske brød
Allergener: gluten, vegansk og uden laktose

Onsdag: Frk. Jensens dag

Æg, tomat og mayonnaise
Allergener: laktose, æg, selleri, sennep

Okse med remoulade - peberrod - ristet løg
Allergener: laktose, æg, selleri, sennep

Frk Jensens varme ret:

Glaseret skinke med flødekartofler
Allergener: laktosefri og glutenfri, sennep og selleri

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

Allergener: gluten, vegansk og uden laktose

En hyldest til det Danske brød

Allergener: gluten og vegansk

Den lette salat:

Klassisk tomat salat

Allergener: laktose, sennep, selleri

Den lidt grovere og fyldige salat

Råkost med græskerkerner, rosiner og orange

Allergener: Sennep, selleri, nødder

Det søde du kan nyde senere på dagen

Vi finder på noget lækkert

Allergener: Ring gerne og spørg køkkenet

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

Chacutteri bestående af 2 slags pølse og pate – marineret oliven – surt og sylt

Allergener: gris, laktose, selleri, sennep

Vitello tonarto

Allergener: sennep, selleri, fisk

Den varme sharing ret:

Kalkunfløde gullasch med fyld af svampe og bagte løg – ris med små urter

Allergener: laktose og gluten, selleri, sennep

Den lette salat:

Frisse' - hasselnøddeolie – blåbær og soltørret tranebær

Allergener: vegansk

Den lidt grovere og fyldige salat:

Bønner, linser, kikærter og bagt rodgrønt i persillevinaigrette – sweet drops

Allergener: sennep og selleri

En hyldest til det Danske brød

Allergener: gluten – laktosefri

Fredag:

Madspidsfest, vi finder på et lækkert fredags hyggefad fad her

Ring gerne og spørg køkkenet i dag

Allergener: Ring gerne og spørg køkkenet i dag

Allergener: Madspidsfest, vi finder på et lækkert fredags hyggefad fad her

Ring gerne og spørg køkkenet i dag

Allergener: Ring gerne og spørg køkkenet i dag

Den varme shaing ret:

Ribbensteg – fed sauce – ristede pommer

Allergener: laktose, glutenfri

Den lidt grovere og fyldige salat

Vi tænker i madspild og co2 denne dag

Allergener: Ring gerne og spørg køkkenet i dag

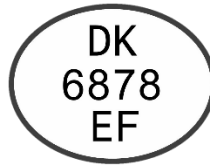
Den lette salat:

Vi tænker i madspild og co2 denne dag

Allergener: Ring gerne og spørg køkkenet i dag



En hyldest til det Danske brød



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