

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Pebersalami med romescocreame

Allergener: laktose, æg, gris

Kalkunsalat med druer, blegselleri i pesto

Allergener: Sennep, selleri,

Den varme sharing ret:

Oksekødspie bagt bønner, grønt, tomat og chokolade samt mild chili – dertil chiliguf, yoghurt

Allergener:

Den lette salat:

Salat af grillet spidskål

Allergener: vegansk

Den lidt grovere og fyldige salat

Bagt rodgrønt i chutney og drys af karryristet mandler

Allergener: Selleri, sennep

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

Håndskåret tykke skiver af ribbensteg med hjemmelavet rødkål kogt ind med mørke bær

Allergener: laktose, selleri, sennep, gris

Oksesteg med grøn aioli

Allergener: Sennep, selleri, laktose, æg

Den varme sharing ret:

Marineret kylling – nudler i sur/sød soja og lime – sesam

Allergener: lactosefri, sennep, selleri

Den lette salat:

Sprøde salater med vinaigrette – edamame – syltede blommer

Allergener: selleri, sennep

Den lidt grovere og fyldige salat

Bagt brud af blomkål på rødbedehumus

Allergener: selleri, sennep, selleri,

En hyldest til det Danske brød

Allergener: gluten, vegansk og uden laktose

Onsdag: Frk. Jensens dag

Torskerogn med remoulade, ristede løg

Allergener: laktose, æg, selleri, sennep

Kalv, peberrod, pickles

Allergener: selleri, sennep

Frk Jensens varme ret:

Kalkun i karry, ananas, kokosmælk, kefir og æble, dertil ris

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:

Broccoli salat med klassisk dressing

Allergener: laktose, sennep, selleri

Den lidt grovere og fyldige salat

Råmarineret hvid spidskål, æbler, kokos, æbler og rosiner samt ristet kokos

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

Lakseærte med tzatiki

Allergener: sennep, selleri, æg

Den varme sharing ret:

Sous vide kalveinderlår – timiansauce – kartoffel

Allergener: selleri, sennep

Den lette salat:

Frisse´ - jordbær – glace – nødder

Allergener: vegansk

Den lidt grovere og fyldige salat:

Haricoverter i nordisk dressing, kapers, syltede rødløg – persille

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:

Hakkebøf i peber/rosinsauce – kartoffel

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

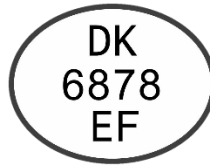
Den lette salat:

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