

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Skinke/hytteret med purløg – rødløgshak – knust rosa peber

Allergener: 7,9,10 (S)

Høns, kikærter i wasabicreme – wasabidust

Allergener: 3,7,8,9,10

Den varme sharing ret:

Boeuf Bourguignon med fyld af gulerod – perleløg – bacon samt champignon.

dertil ris i flere farver

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

Den lette salat:

Romainesalat – kidneybønner – fransk dressing

Allergener: 9,10

Den lidt grovere og fyldige salat

Rødbede i oreganoolie – feta – citron – kapers

Allergener: 7,9,10

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

Rejer og bønner i avokadocreme – cherrytomater på top

Allergener: 2,3,7,9,10

Kyllingebryst med karrycreme baseret på kokosmælk

Allergener: 3,7,8,9,10

Den varme sharing ret:

Herregårdsbeuf – bearnaise – ærter, løg og persille

Allergener:3,7,9,10

Den lette salat:

Blomkåls cous cous i vinaigrette, toppet med sprøde salater

Allergener: 9,10,12

Den lidt grovere og fyldige salat

Rodfrugte råkost vendt med grønkål

Allergener: 9,10

En hyldest til det Danske brød

Allergener:1

Onsdag: Klasisk dag

Fiskefilet med remoulade – citron – dild

Allergener: 1,3,4,7,9,10

Æbleflæsk med sennep

Allergener: 9,10 (S)

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

Allergener:1

Den varme klassiske varme ret:

Skinkesnitzhel – skysauce – pommer

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

Den lette salat:

Kål – gulerod – peberrod – kapers

Allergener: 9,10

Den lidt grovere og fyldige salat

Ærter, edamame, syltede bolsjebeder vendt i sprøde salater samt dild – hvid balsamico dressing

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

Det søde du kan nyde senere på dagen

Vi finder på noget lækkert

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

Æg, tomat og kartoffel samt spinatmayonnaise

Allergener: 3,9,10

Tykke skiver rullepølse – champignonsky – karse i flere facetter

Allergener: 9,10 (S)

Den varme sharing ret:

Kylling Alfredo – bacon/parmesanfløde – broccoli

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

Den lette salat:

Spidskålsrækost – sol tomat – oliven

Allergener: 9,10

Den lidt grovere og fyldige salat:

Bagt fennikel – berlugalinser – persillepesto

Allergener: 3,7,8,9,10 (H)

En hyldest til det Danske brød

Allergener:1

Fredag:

Mortadella – ristede hasselnød – trøffelolie – frisk oregano

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

Oksesteg som mama laver den i det dejlige Italien

Allergener: 3,7,9,10,12

Den varme shaing ret:

Kyllinglår - Cremet bygotto – bøgehatte og champignon – parmesan on the side

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

Den lidt grovere og fyldige salat

Vi tænker i madspild og co2 denne dag

Allergener:

Den lette salat:

Vi tænker i madspild og co2 denne dag

Allergener:

En hyldest til det Danske brød

Allergener:1

Fredagssnack, vi finder på noget lækkert

Allergener: Spørg gerne køkkenet

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 SO 2 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 Fødevarerstyrelsens 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