

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Sprængt/glaceret andebryst – kål i sur/sød - soja

Allergener: 6,9,10

Gris med grøn spread af økologiske tørret ærter og feta

Allergener: 7,9,10,11 (H) (S)

Den varme sharing ret:

Kogeflæsk i chili/vanilie – med pikante gule ris, asiatisk syltede agurker og kinaradisse – dertil korindercreme

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

Den lette salat:

Sprøde salater med sesam og mango

Allergener: 9,10,11

Den lidt grovere og fyldige salat

Kål med ovnbagte svampe og kikærter

Allergener: 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

Røget laksesalat – med æbler, selleri og drueagurk

Allergener:3,4,7,9,10

Lakngtidstegt nakkefilet – rødbedehumus smagt til med mørk sesamolie – drys af citrondust

Allergener: 7,9,10,11 (S)

Den varme sharing ret:

Bistrogryde med hokaido/kartoffelmos smagt til med chili og hvidløg samt soltørret tomat

Allergener: 3,7,9,10

Den lette salat:

Sprøde bitre salater med fennikel crudite´

Allergener: 9,10

Den lidt grovere og fyldige salat

Bagte rødder i taco og olivenolie

Allergener: 9,10

En hyldest til det Danske brød

Allergener:1

Onsdag: Klasisk dag

Fiskedelle med grov remoulade banket op med kapers og chornichon

Allergener: 3,4,7,9,10

Leverpostej med bacon og ristede svampe - hjemmesyltede sager hertil

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 varme ret:

Efterårs tartelet af kylling, svampe, asparges og grønkål – vi topper den syltede bøgehatte i mere grønkål

Allergener: 1,7,9,10

Den lette salat:

Hjertesalat – cesar dressing – parmesan

Allergener: 3,4,7,9,10 (H)

Den lidt grovere og fyldige salat

Råkost af bolsjebeder i 2 farver – berlugalinser

Allergener: 9,10

Det søde du kan nyde senere på dagen

Vi finder på noget lækkert

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

Oksesalami med kompot af samtørret tomat og frisk basilikum

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

Æggesalat med fyld af æbler, blegselleri smagt til med karry og ravigotte – toppet med fuglegræs og bacon

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

Den varme sharing ret:

Kylling i paprikafløde – rodgrønt og flækærter, dertil ris pilaw

Allergener: 3,7,9,10

Den lette salat:

Råkost af pastinak og persillerødder i dildolie og ristede solsikkekerner

Allergener: 9,10

Den lidt grovere og fyldige salat:

Tomatsalat af 3 slags tomat, oliven og feldsalat samt feta

Allergener: 7,9,10

En hyldest til det Danske brød

Allergener:1

Fredag:

Ribbensteg – rødkål

Allergener: 9,10 (S)

Krabbesalat i tusind øreres dressing smagt til med tabasco

Allergener: 2,3,4,7,9,10

Den varme shaing ret:

Chili con carne smagt til med kakao og kaffe – dertil soft bread – chiliguf –

hvidløgsyoghurt

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

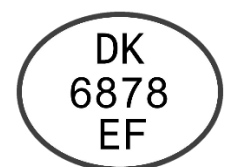
Allergener:1

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. Krebssdyr og produkter på basis af krebssdyr
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