

Mandag:

2 slags dagens delikatesse

Kyllingeæggekage bagt med wasabi toppet med sherrytomat vendt med karse –
dertil tzatiki

Allergener: 3,7,9,10 (u/gluten)

Tykk skiver af ribbensteg med rødkål og sennep

Allergener: 3,7,9,10 (u/gluten & laktose)

Den varme sharing ret:

Oksekødsauce – jordskokkemos med pesto on the top – chiliguf hertil

Allergener: 1,3,7,9,10 (u/gluten & laktose)

Den lette salat:

Sprøde salater med kerner og tomat – oliven og løg

Allergener: (u/gluten,laktose og vegansk)

Den lidt grovere og fyldige salat

Cous cous salat med ærter, majs, chili, persille og citron

Allergener: (u/gluten,laktose og vegansk)

En hyldest til det Danske brød

Allergener: (u/laktose og vegansk)

Ost:

Lækre oste fra de små mejerrier serveret med kompot eller marmelade

Allergener: 7

Tirsdag:

2 slags dagens delikatesse

Høns og mungbønner i peberrodscreme – knust wasbi

Allergener: : 3,7,9,10 (u/gluten)

Æg og tomat med baconmayonnaise

Allergener: 1,3,7,9,10 (u/gluten)

Den varme sharing ret:

Lasagne som papa laver den

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

Den lette salat:

Spinat, grønkål, ruculla, grana og hasselnøddeolie

Allergener: 7,8,10, (u/gluten)

Den lidt grovere og fyldige salat

Pasta i hvidløgs/salviecreme

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

En hyldest til det Danske brød

Allergener: 1 (vegansk og uden laktose)

Onsdag: Klasisk dag

Clubskinke af gris – grillet brie – løg – sennep – agurk

Allergener: 3,7,9,10 (u/gluten)

Kalkun med karry/ananascreme – spirer

Allergener: 3,7,9,10 (u/gluten)

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

Allergener: 1 (vegansk og uden laktose)

Den klassiske varme ret:

Frikadeller af gris og kalv – rødkål – pommes

Allergener: 3,7,9,10 (u/gluten)

Den lette salat:

Klassisk broccolisalat (uden bacon)

Allergener: 9,10,8 (uden gluten)

Den lidt grovere og fyldige salat

Bagt rodgrønt – feldsalat – vinaigrette

Allergener: 9,10 (vegansk og uden laktose)

Det søde du kan nyde senere på dagen

Vi finder på noget lækkert

Allergener: Ring gerne og spørg køkkenet

Torsdag:

2 slags dagens delikatesse

Rejer i avokadocreame – ingridærter – springløg – rød karse på top.

Allergener: 2,3,7,9,10 (uden gluten)

Provence pate ´sylt af 2 slags.

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

Den varme sharing ret:

Nakke af gris i svampe, løg og paprikafløde – deril ris af 2 slags

Allergener: 9,10 (uden laktose og gluten)

Den lette salat:

Sprøde bitre salater – rødbede – glace

Allergener: 9,10 (uden laktose, gluten/vegansk)

Den lidt grovere og fyldige salat:

Kartofler- feta – tomat – persille – ærter

Allergener: 7,9,10 (vegetar)

En hyldest til det Danske brød

Allergener: 1 (uden laktose / vegansk)

Fredag:

Gris med spinathumus

Allergener: 9,10,11 (u/laktose og gluten)

Æg med karrysild

Allergener: 3,7,9,10 (u/gluten)

Den varme shaing ret:

Marineret skinkeculotte i egen skysauce – bagekartoffel – bearnaisedip

Allergener: 1,3,7,9,10

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

Allergener: Ring gerne og spørg køkkenet i dag

Fredagssnack, vi finder på noget lækkert

Allergener: Ring gerne og spørg køkkenet i dag

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*

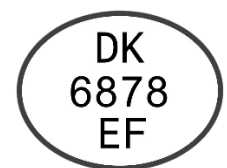
7a. *Laktose*

8. *Nødder, dvs. mandler (Amygdalus communis L.) hasselnødder, (Corylus avellana) valnødder (Juglans regia), cashewnødder (Anacardium occidentale), pekannødder (Carya 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 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 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