

**Mandag:**

**2 slags dagens delikatesse**

Fiskefrikadeller af sej med remoulade, ristede løg – dild og citron

Allergener: 4,3,7,1 ( fisk uden gluten)

Skinkesalat med mayonnaise, cornichoner, purløg, rødløg og tabasco

Allergener: 3,7 ( uden gluten)

**Den varme sharing ret:**

Kyllinge overlår stegt med chorizo af gris, løg, peberfrugt, oliven og rosmarin - 1 stk pr pers, og

Sydlandsk grøntsagssylt

Pasta i grønkålspesto hertil (Laktose i pestoen)

Allergener: 3,6,9,10,8(laktiøse og glutenfri)

**Den lette salat:**

Romainesalat, julienne af gule beder, purløg, æbler og vegetarisk cæsardressing

Allergener: (u/gluten,laktose og vegansk)

**Den lidt grovere og fyldige salat**

Perlespelt, grønkål, endive, glaskål, tørrede abrikoser og ristede græskarkerner

Allergener:1 (u/laktose og vegansk)

En hyldest til det Danske brød

Allergener: 1, (u/laktose og vegansk)

**Ost:**

Lækre oste fra de små mejerrier serveret med kompot eller marmelade

Allergener: 7

**Tirsdag:**

**2 slags dagens delikatesse**

Rosa stegt okse med estragon creme, syltede rødløg og mizuna

Allergener: 3,7 (glutenfri)

Karrysild banket op med æbler, selleri - ½ æg – karse – kapers

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

**Den varme sharing ret:**

Skinke braiseret i fond og æblejuice - kartofler i løg og frisk timian

Allergener: 9,10 (glutenfri/laktosefri)

**Den lette salat:**

Rødbederåkost, økologisk sort quinoa, ribs og bulls blood blade

Allergener: 9,10 (glutenfri/laktosefri)

**Den lidt grovere og fyldige salat**

Hvidkål med løvstikke, persille, ristede birkes, julienne af gulerødder og appelsin dressing

Allergener: 9,10 (glutenfri/laktosefri/vegetar)

En hyldest til det Danske brød

Allergener:1 (vegansk og uden laktose)

**Onsdag: Klasisk dag**

Tykk skiver af Rullepølse af gris, med rødløg, sky, karse og grov sennep

Allergener: 9,10 (glutenfri/laktosefri)

Æggesalat af blomkål, estragon, yoghurt, persille og cornichoner

Allergener: 3,7,10 (glutenfri)

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:**

Frikassé med svampe, jordkokker, urter og kylling – dertil 2 stk. tateletter - Syltede gulerødder

Allergener: 1,9,10 (laktosefri Frikasse')

**Den lette salat:**

Sprøde salater med agurker, sukkerærter, ærter og glaskål – toppet med ærterskud – nordisk vinaigrette

Allergener: (glutenfri/laktosefri/vegetar)

**Den lidt grovere og fyldige salat**

Lollandske rosiner, syltede pærer i rosmarin bagt græskar - bagte rødløg

Allergener: (glutenfri/laktosefri/vegetar)

**Det søde du kan nyde senere på dagen**

Vi finder på noget lækkert

Allergener: Ring gerne og spørg køkkenet

**Torsdag:**

**2 slags dagens delikatesse**

Kyllingbryst, karrycreme, semi dried tomater, frisée og persille.

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

RoastBeet - Bagte rødbeder i skiver, remoulade, syltede agurker og sprøde løg.

Allergener: (glutenfri/laktosefri/vegetar)

**Den varme sharing ret:**

Grisenakke braiseret i kinesisk five spice og glaseret i karamelliseret sauce - 1 skive pr.-nudler i

sesamolie og sesam (nudler er med gluten)

Allergener: 3,7,9,10,11 (uden laktose og glutenfri)

**Den lette salat:**

Peanuts, pak choy, forårsløg, daikon, fermenteret bønnepasta og koriander

Allergener: 5 (uden laktose og glutenfri/vegetar)

**Den lidt grovere og fyldige salat:**

Broccoli, kinakål, shiso, chili og edamamebønner

Allergener: (uden laktose og glutenfri/vegetar)

En hyldest til det Danske brød

Allergener: 1 (uden laktose / vegansk)

**Fredag:**

Frikadellepålæg af gris med rødløgsschutney, syltede agurker og syltet rødkål

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

Kartoffelmad med grøn løgmayonnaise, sylt, solsikke-skud og ristet kalkunbacon

Allergener: 3,7,9,10 (vegetar/uden gluten)

**Den varme shaing ret:**

Chili con carne – ris

Allergener: 9,10 (uden gluten og laktose)

**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. 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 SO<sub>2</sub> 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](mailto: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](mailto:info@dg-mad.dk)