



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 29-30

Menukort

Uge 29

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødsiks

HOVEDRETTER

- 1 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, ærter
- 2 Provencekrydret kylling, pasta med basilikumfløde, grønne bønner
- 3 Karbonade, lys flødesovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Bagt farsbrød af okse med salatter, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 5 Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, rødkål
- 7 Svensk pølseret, blomkål
- 8 Forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg, kartoffelmos, broccoli
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 11 Pasta bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
- 12 Hamburgerryg, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 13 Butter Chicken, mix af ris, grønne bønner
- 14 Beluga bolognese med pasta - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum
- 8 Jordbærsuppe med tvebakker
- 9 Risengrød, kannelsukker, smørklat
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Broccolisalat med bacon
- 20 Iceberg, gulerødder og persille

Menukort

Uge 30

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet blomkålssuppe
- 3 Flødelegeret tomatsuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, mini toast

HOVEDRETTER

- 1 Gris i asiatisk sur-sødsovs med ris
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Bagt farsbrød af gris med tyttebær, flødesovs, kartofler, broccoli
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, rødkål
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt okseyderlår, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Dampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Paneret schnitzel af gris, peberrodssmør med kapers, kartofler, ærter
- 11 Sprængt nakkefilet af gris, lys flødesovs, kartofler, blomkål og gulerødder
- 12 Kylling Tikka Masala, ris, mangochutney
- 13 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 14 Tomatdhal, røde linser og krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Panna cotta, rabarberkompot
- 7 Henkogte pærer, chokoladesovs
- 8 Romfromage med flødeskum
- 9 Ribssuppe med tvebakker
- 10 Hindbærkoldskål
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Spidskålssalat med gulerødder, radiser, olie-eddikedressing
- 20 Iceberg, broccoli, gulerod, rødbede, ærter med fløde-eddike dressing

Sommer på tallerkenen

I uge 29 og 30 er sommeren for alvor over os, og for mange betyder det ferie, roligere dage og et mere afslappet tempo. Solen står højt, dørene står åbne, og måltiderne må gerne være enkle uden at gå på kompromis med smag og kvalitet. Juli er klassisk sommer- og høstmåned, hvor det danske køkken skifter fokus fra de tunge simreretter til lettere, mere friske retter, der passer til varme dage og lange lyse aftener.

Til netop denne sommertid passer fiskeretter særligt godt, lette, elegante og fulde af smag. Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet med ris et godt eksempel på et sommermåltid, der både mætter og opleves lyst og let. Den milde fisk kombineret med cassoulet giver en klassisk smagsprofil, som harmonerer fint med årstiden.

Samtidig byder ugens menu også på andre velkendte favoritter, der skaber variation gennem sommerugerne. Både til dem, der ønsker noget mere fyldigt, og dem, der foretrækker lette og klassiske sommerretter.

Hvis dit middagsbord skal byde på andet i uge 29 og 30, kunne det fx være:

- **Forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg**
- **Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål**
- **Jordbærgrød, mælk**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

.....

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46